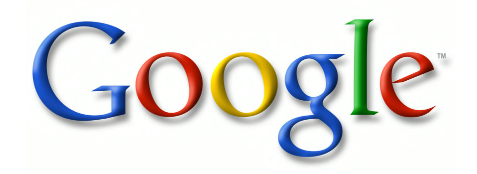

Google





# ART
# DE FAIRE ECLORRE
## ET D'ELEVER EN TOUTE SAISON
## DES
## OISEAUX DOMESTIQUES
## DE TOUTES ESPECES,

Soit par le moyen de la chaleur du fumier, soit par le moyen de celle du feu ordinaire.

*Par M. DE REAUMUR, de l'Académie Royale des Sciences, &c. Commandeur & Intendant de l'Ordre royal & militaire de Saint-Louis.*

Tome Second.



A PARIS,
DE L'IMPRIMERIE ROYALE.

M. DCCXLIX.

# TABLE

## Des Mémoires contenus dans ce Volume.

PREMIER MÉMOIRE. *Moyens de ſuppléer aux Mères qui manquent aux Poulets éclos dans les fours.* page 1

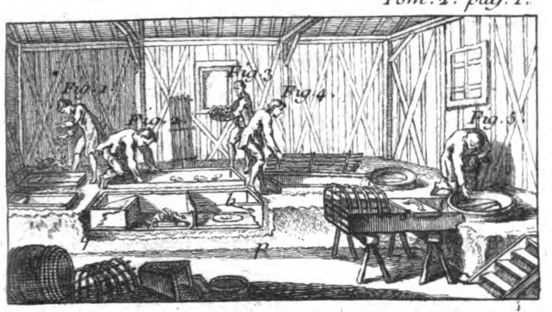
SECOND MÉMOIRE. *Suite de la manière d'élever les poulets. Des différentes nourritures qu'on peut leur donner.* 107

TROISIÈME MÉMOIRE. *Où l'on parcourt les utilités que peuvent procurer les nouvelles manières de faire éclorre & d'élever les oiſeaux; & où on examine ſi elles ſont ſujettes à des inconvéniens, comme on les en a ſoupçonnées.* 189

QUATRIÈME MÉMOIRE. *Eſquiſſe des amuſemens philoſophiques que les oiſeaux d'une baſſe-cour ont à offrir.* 239

ART

Tom. 2. pag. 1.




# ART

## *D'élever les Poulets éclos dans les Fours de toutes espèces.*

## PREMIER MÉMOIRE.

### *Moyens de suppléer aux Mères qui manquent aux Poulets éclos dans les Fours.*

INUTILEMENT sauroit-on faire naître des poulets en telle quantité qu'on voudroit, si l'on ne pouvoit pas se promettre de les élever. Cette partie de l'ouvrage a peut-être été regardée comme la plus difficile ; ç'a été probablement l'impossibilité qu'on a cru voir à y réussir, qui a fait négliger, ainsi que nous l'avons dit ailleurs,

de conſtruire des fours à poulets ſemblables à ceux d'Egypte, dans les pays où les arts ſont cultivés & où l'induſtrie eſt animée par des récompenſes. Que faire, s'eſt-on demandé, de tant de poulets nés à la fois, & dépourvûs de ces mères ſi néceſſaires pour les réchauffer & pour les défendre contre les injures de l'air ! Cette difficulté n'eût pourtant paru rien moins qu'inſurmontable, ſi on ſe fût donné la peine de la méditer & de chercher les moyens de la lever; elle n'eût pas même dû arrêter tous ceux qui ſavent qu'au lieu d'une mère conductrice, on peut donner un père conducteur aux poulets nés ſous des poules; qu'un chapon qu'on a ſû inſtruire, conduit, ſoigne & couve auſſi bien les poulets qu'on lui confie, que le pourroit faire la mère ſous laquelle ils ſont éclos.

Or il eſt connu depuis bien des années, qu'on peut faire acquerir à un coq le goût & le talent qui ſembleroïent propres à la ſeule mère poule. Geſner rapporte dans ſon Ornithologie, que ce fait étoit atteſté par pluſieurs modernes de ſon temps; il cite même Albert le Grand, qui a écrit qu'il avoit vû un coq conduire des poulets.

Willughby parle du même fait dans ſon Ornithologie, comme témoin oculaire; il y dit qu'il avoit vû plus d'une

fois avec plaisir un chapon remplir très-bien les fonctions d'une mère affectionnée, auprès des poulets du soin desquels on l'avoit chargé. Presque tous les Auteurs qui ont écrit de l'œconomie de la campagne, ont enseigné la manière dont il falloit s'y prendre pour donner à un chapon le goût de conduire des poulets nouvellement nés: on ne sait pourtant pas assez dans les campagnes que les chapons peuvent être substitués aux poules pour cet emploi, ou du moins n'y cherche-t-on pas, comme on le devroit, à les en charger. J'avois eu des occasions répétées de m'assurer par mes propres yeux *qu'ils s'en acquittent* très-bien: une Dame de mes parentes, *également respectée* de tous ceux qui la connoissent, pour son bon cœur & pour son grand sens, ne fait élever ses poulets que par des chapons, & elle en fait élever chaque année un grand nombre: j'ai vû & revû dans son château de Vaujour près Livry, plus de deux cens poulets qui n'avoient que trois ou quatre chapons pour conducteurs; car un des avantages qu'on trouve à les en faire servir, est qu'on peut donner à un seul chapon le double & le triple des poulets qu'on peut donner à une poule. Un autre avantage est qu'on est maître de les lui donner

quand on veut, il est toûjours prêt à recevoir ceux dont on juge à propos de le charger, il semble devenir plus fier à mesure que le nombre en augmente ; au contraire les poules traitent mal les jeunes poulets qu'on leur offre, quand leur âge diffère de plusieurs jours de l'âge de ceux qu'elles ont fait éclorre & qu'elles ont soignés depuis leur naissance.

On trouve encore deux autres avantages à faire élever les poulets par des chapons ; on ne perd point les œufs que des poules auroient pondus pendant une partie du temps où elles ont été occupées du soin de leurs petits : mais l'envie de pondre, que ce soin arrête ordinairement, leur revient quelquefois trop tôt, alors elles abandonnent à eux-mêmes des poulets encore trop foibles, au lieu qu'ils ne cessent d'être menés par les chapons que quand ils veulent cesser de l'être.

Ces avantages sont bien réels, & ne sauroient être ignorés dans les campagnes ; pourquoi donc est-il si rare d'y voir des chapons conducteurs d'une troupe de poulets, & même dans celles où les moyens de les en rendre capables ne sont pas absolument ignorés ! Ces moyens ont été enseignés il y a long-temps par Porta dans sa magie naturelle, *livre 4, chap. 26*. Il pres-

crit de plumer ſur le ſoir le ventre du chapon qu'on veut inſtruire, & de lui en rendre la peau douloureuſe en la frottant avec des orties; de mettre enſuite ſous lui des poulets dès la même nuit, ou la nuit ſuivante. D'autres ajoûtent à ces procédés pour recette plus ſûre, d'enivrer le chapon en lui faiſant boire du vin; ils veulent qu'on arrange ſous lui les poulets pendant qu'il eſt ivre: on a parlé de l'effet de cette ivreſſe, comme ſi elle donnoit lieu de croire au chapon, qui à ſon réveil ſe trouve environné de petits poulets, qu'il a été *transformé* en poule, & qu'elle lui en eût fait prendre toutes les inclinations.

Ces procédés qui ont été expoſés comme auſſi *ſûrs que* ſimples, auront dégoûté d'avoir recours aux chapons ceux qui en auront attendu un effet ſi prompt; ils auront vû que le chapon à ſon réveil écraſoit en marchant ſur eux, les poulets qu'on avoit fait paſſer ſous ſon corps, & qu'il en aſſommoit d'autres à coups de bec: c'eſt ainſi qu'en agirent trois chapons que je tentai ſucceſſivement de former à tenir lieu de mères à des poulets. D'autres dont les premières tentatives pour inſtruire des chapons n'auront pas été plus heureuſes que les miennes, auront renoncé à les recommencer.

Que faut-il donc faire de plus pour faire prendre à un chapon une affection pour des poulets semblable à celle qu'ont pour eux les poules qui les ont fait naître? Il faut y employer plus de temps, il faut leur donner une éducation qui n'est pas l'affaire d'une seule nuit ou d'un seul jour, qui demande à être suivie pendant plusieurs jours. Ayant à différentes reprises tenté mes essais sur mes trois chapons sans leur avoir fait acquerir le talent que je leur voulois, je les envoyai à une maîtresse plus habile que moi, à la femme qui soigne la basse-cour de cette parente dont j'ai parlé ci-dessus; ils sortirent de son école très-bien instruits, mais ce ne fut qu'au bout de dix à douze jours. Sa façon n'est ni de leur plumer le ventre, ni de le frotter d'orties, ni de les enivrer; tout cela pourtant n'est point contraire à l'objet qu'on se propose : elle tient un chapon seul pendant un jour ou deux, dans un baquet peu large & assez profond, qu'elle couvre de planches; elle le retire plusieurs fois par jour de ce baquet pour le mettre sous une cage où il trouve dequoi manger; un des jours suivans elle lui donne pour compagnons deux ou trois petits poulets, de ceux qui ont déjà quelque force, à qui des plumes ont poussé

aux aîles, & qui en ont à la queue qui commencent à se montrer; elle les laisse avec lui, & les retire ensemble du baquet pour les mettre sous la cage & les y faire manger de compagnie : s'il les traite mal, elle les sépare & ne recommence que le lendemain à mettre ces mêmes poulets ou d'autres avec le chapon dans le baquet où il entre peu de jour. Au moyen de ces opérations répétées plusieurs fois par jour & quelques jours de suite, le chapon s'accoûtume à vivre avec deux ou trois poulets : on en augmente le nombre peu à peu, il s'accoûtume à vivre avec les nouveaux venus, comme il s'est accoûtumé avec les anciens; & quand on est parvenu à en mettre avec lui sept à huit, & qu'il a *paru s'y* être attaché, on peut sans risque lui en donner une plus grande quantité, on l'a amené au point de paroître d'autant plus content qu'il y en a plus de confiés à sa conduite. On peut alors lui donner pleine liberté, il les couvera comme les poules les couvent, lorsqu'ils auront besoin d'être réchauffés; il les menera dans les endroits où il croira qu'ils trouveront de quoi se nourrir; il glousera comme font les poules pour rappeller ceux qui se seront trop écartés; il redoublera ses glous-semens lorsqu'il aura trouvé quelques mor-

ceaux friands, pour les inviter à venir le partager entr'eux : si c'est un morceau de pain ou un long ver, il le leur dépecera en très-petites parties; content si ses poulets les mangent avec avidité, il s'en privera pour eux.

Les premiers jours de l'éducation sont les plus difficiles, il est rare qu'ils se passent sans qu'il y ait quelque petit poulet tué ou estropié : il faut s'attendre à voir de ces fâcheuses aventures & n'en être pas rebuté, parce qu'elles ne seront pas répétées dans la suite; elles sont le prix de l'instruction du chapon. Au moyen d'une éducation semblable on réussit à faire prendre aux coqs comme aux chapons, le goût de devenir conducteurs de poulets. J'avois cru avoir envoyé trois chapons à l'école; un d'eux n'en avoit que l'apparence que donne la crête coupée, c'étoit d'ailleurs un véritable coq; il n'en revint pas cependant moins instruit que les vrais chapons; il a conduit très-bien les poulets que je lui ai confiés; il ne lui arrivoit de les négliger que pour quelques momens, lorsqu'il voyoit passer une poule qu'il jugeoit disposée à recevoir ses caresses; c'étoit un objet piquant à distraction contre lequel il ne pouvoit tenir, ses poulets étoient oubliés pour ce mo-

ment, il les abandonnoit pour courir sur la poule, & dès qu'il l'avoit forcée à souffrir ses caresses, il retournoit froidement à eux.

Les chapons & les coqs une fois instruits à conduire les poulets, le sont pour toute leur vie, ils ne se lassent pas de cette occupation : si on les laisse oisifs pendant plusieurs mois de suite, comme on le fait ordinairement pendant la fin de l'automne & pendant tout l'hiver, on leur retrouve au printemps le talent qu'on leur avoit fait acquerir, ou il ne faut que très-peu de leçons pour le leur redonner.

Quelque quantité de poulets qu'on fît éclorre dans des fours, on n'auroit donc pas à craindre d'en être embarrassé, si on avoit eu la précaution de se pourvoir d'un nombre suffisant de chapons ou de coqs, prêts à recevoir & soigner les poussins à mesure qu'ils naîtroient. Il est pourtant vrai qu'il faudroit renoncer à en faire naître pendant les rudes saisons, si on vouloit laisser aux chapons substitués aux poules, la liberté de courir dans des cours : on ne pourroit les employer à élever avec succès des poulets pendant l'hiver qu'en les tenant dans des lieux chauds, dans des espèces d'étuves ; on ne doit pas attendre plus d'eux que des poules, dont tous les soins

ne sauvent pas la vie à leurs petits lorsque la durée du froid est trop constante.

J'ai espéré que sans se charger d'avoir à fournir du grain à tant de chapons, on réussiroit à élever les poulets en toute saison; il m'a semblé que l'on pouvoit se promettre que la même couche de fumier qui leur avoit tenu lieu de mère pour les faire éclorre, leur en serviroit encore pour leur conserver la vie & les faire croître; que de même on feroit utilement usage pour les élever, de ces fours à pain ou autres par la chaleur desquels avoient été couvés les œufs dont ils étoient sortis. Le succès a parfaitement répondu à mon attente: je ne cacherai point que ce n'a pas été sans avoir éprouvé bien des contrariétés, sans payer le plaisir que j'avois eu de voir naître des milliers de poulets, par le regret d'en voir périr une grande & très-grande partie; je dois raconter ces aventures qui m'ont été si désagréables, & en faire connoître les causes pour empêcher les autres d'en essuyer de pareilles. Mais enfin la suite de mes tentatives pour élever les poulets, soit par le moyen de la chaleur du fumier, soit par le moyen d'un feu ordinaire qui ne coûte rien ou peu, m'ont appris des manières d'y réussir aussi simples & aussi sûres que je les avois dési-

rées. Leurs avantages ſur la manière pratiquée juſqu'ici, ſont tels qu'on jugera qu'il y auroit même à gagner en ôtant aux poules les poulets qu'elles auront fait éclorre, pour les ſoigner ſelon quelqu'une des nouvelles méthodes. J'expliquerai d'abord celles qui exigent une couche de fumier, elles me laiſſeront peu à dire par rapport à celles qui ſuppoſent la chaleur du féu ordinaire.

Le froid & la pluie ſont ce qu'il y a de plus contraire aux jeunes poulets; les mères ont bien de la peine à les défendre contre l'un & l'autre, même dans les ſaiſons des jours chauds: l'été eſt le temps où il en périt le moins & où ils croiſſent plus vîte. En les élevant dans une couche il eſt aiſé de leur faire jouir d'un été continuel, dans lequel il n'y a ni nuits froides, ni temps pluvieux; cet été conſtant règne dans le four où ils ſont nés. Si on vouloit en prendre la peine on pourroit les élever dans ce même four ou dans un pareil, en cas qu'on en eût un de relais, juſqu'à ce qu'ils euſſent quinze jours ou trois ſemaines: on les en retireroit ſeulement aux heures où on voudroit leur faire faire des repas, c'eſt-à-dire, cinq à ſix fois par jour, pour les mettre dans une boîte ſans couvercle où ils trouveroient

de quoi becqueter & remplir leur petit jabot : le repas pris, ce qui eſt fait en moins d'un quart d'heure, on les remettroit dans le four, où ils paſſeroient les autres temps de la journée & la nuit entière. Cette façon de les élever dans leur âge le plus tendre, n'a contr'elle que la ſujétion qu'elle exige, le ſuccès en eſt ſûr. Mais quand on ne ſe propoſeroit pas de tenir les poulets dans un four pendant deux ou trois ſemaines, on doit les laiſſer dans celui où ils ſont nés, ou dans un autre où on les aura tranſportés, pendant environ vingt-quatre heures; ils ſont au moins pendant tout ce temps ſans avoir beſoin de manger; quoiqu'il y en ait qui becquetent dix à douze heures après qu'ils ſont éclos, ce n'eſt pas encore par néceſſité. Leurs parties extérieures s'affermiſſent dans le lieu chaud où ils ſe trouvent : je ne penſai pas pourtant qu'il convînt de les tenir dans les tonneaux où ils étoient nés, au moins quand ils ſeroient parvenus à une grandeur qui leur donne des forces & l'envie d'en faire uſage; ils n'y auroient pas eu une liberté de ſe promener néceſſaire pour exercer leurs jambes, & pour fortifier leur corps; mais des promenoirs de cinq à ſix pieds de longueur me ſemblèrent longs de reſte pour des

poulets nouvellement nés, & même pour ceux qui ſont devenus preſqu'aſſez grands pour être abandonnés à eux-mêmes : je ne trouvai donc rien de plus convenable que de leur donner pour logement une longue boîte *, mais étroite, qui n'eût pour largeur que celle d'une planche qui en faiſoit le fond, & pour hauteur que la largeur d'une pareille planche ; elle avoit par deſſus une claye d'oſier très à claire-voie.

* Planche I, fig. 1.

J'ai donné à cette boîte le nom de *pouſſinière*, dont je me ſervirai dans la ſuite pour la déſigner ; je la nommerai même la première pouſſinière, pour la diſtinguer d'une autre dont nous indiquerons l'uſage. Je la fis enterrer dans la couche & entourer de fumier nouveau bien chargé de crottin : à un de ſes bouts le fumier s'élevoit à fleur du bord ſupérieur de ce bout & de ſes côtés *; de-là juſqu'à l'autre bout * la ſurface du fumier devenoit de plus en plus baſſe, elle laiſſoit à découvert une plus grande hauteur de chaque côté de la pouſſinière, de manière que ſon ſecond bout n'étoit enfoncé dans le fumier que d'un pouce ou deux.

* Figure 1, P P.
* Q Q.

De cette diſpoſition du fumier il réſultoit que depuis le dernier bout de la pouſſinière juſqu'au premier, il y avoit

dans sa cavité différentes températures d'air : quand les poulets vouloient avoir aussi chaud que s'ils eussent été couvés par une poule, ils n'avoient qu'à se rendre auprès du bout le plus échauffé, ou le plus enterré dans le fumier ; mais lorsque la durée de l'action d'un air si chaud leur devenoit incommode, ils avoient à choisir dans le reste de la boîte entre les nuances, pour ainsi dire, de température d'air qui s'y trouvoient. Quoique nos corps, & probablement ceux de la plûpart des animaux, souffrent des passages trop subits du froid au chaud, peut-être que la santé des corps animés s'affoibliroit à la longue dans un air où il n'y auroit absolument aucune vicissitude ; enfin il m'a semblé que nos poulets devoient se trouver mieux s'ils n'étoient pas toûjours tenus dans un degré de chaleur égal.

C'est dans un endroit de la poussinière de température moyenne que je faisois mettre de petits vases dont les uns contenoient la nourriture propre aux petits poulets, & les autres de l'eau claire qui fait leur seule boisson ; on répandoit un peu de la nourriture sur le fond de la boîte, de manière qu'elle formât une trace qui les conduisît aux endroits où elle étoit rassemblée en plus grande quantité ; ils

ne manquoient pas de s'y rendre, d'y remplir leur petit jabot, & quand ils s'étoient rassasiés, ils retournoient auprès du bout le plus chaud, & s'y mettoient en peloton en se pressant les uns contre les autres. Après un repos d'une durée tantôt plus longue, tantôt plus courte, ils n'avoient pas besoin d'y être excités pour se déterminer à courir dans la boîte, à y battre des aîles, & à chercher à remplacer ce qui avoit passé de leur jabot dans leur gésier.

Au moyen d'une poussinière aussi simple que celle qui vient d'être décrite, des poulets furent élevés chez moi, non pourtant sans qu'il en mourût plusieurs, quoique peut-être le nombre de ceux-ci ne fût pas plus grand proportionnellement que le nombre de ceux qui périssent malgré les soins des poules. Dans la suite ma poussinière ne me parut pas assez parfaite, je jugeai qu'il lui manquoit une pièce qui pouvoit contribuer à faire bien porter les poulets, & par conséquent à en sauver : ils y étoient tenus dans un air chaud, mais ils n'y étoient pas véritablement couvés, je veux dire qu'ils n'y avoient rien d'équivalent à cette douce pression du ventre de la mère contre le dos des petits qu'elle couve : leur dos est plus échauffé que le reste par le ventre de la mère ; pendant

qu'elle l'applique contre le dos de ſes petits, leur ventre eſt ſouvent poſé ſur une terre froide & humide, leurs pattes au contraire ſont plus chauffées que le reſte dans la pouſſinière. Les petits que je tenois dans la pouſſinière auroient dû m'apprendre de bonne heure qu'ils avoient beſoin d'échauffer leur dos plus que leurs autres parties; lorſqu'après s'être rendus au bout de la pouſſinière ils reſtoient dans l'inaction, au lieu de s'accroupir, ce qui eſt pour eux une attitude aſſez naturelle dans les temps de repos, ils ſe dreſſoient ſur leurs jambes, ayant le derrière tourné vers les parois ou le bout de la boîte, pour appliquer le plus qu'il étoit poſſible leur dos contre ces parois plus chaudes que l'air. On ne ſauroit mieux faire que de copier les procédés de la Nature, quand on veut opérer des effets pareils à ceux qu'elle nous fait voir : il me ſembla donc qu'il manquoit aux petits de la pouſſinière, une mère, une couveuſe qui les déterminât à prendre leur repos dans les mêmes attitudes où ils le prennent ſous la poule; j'imaginai de leur en donner une inanimée qui leur tînt lieu d'une poule vivante. Qu'on ſe repréſente un pupitre tel que ceux qu'on met ſur une table à écrire, dont toutes les parois de la cavité inté-

rieure ſont revêtues d'une bonne fourrure, & on jugera qu'il peut être pour les poulets l'équivalent d'une mère, & même valoir mieux pour eux * : c'eſt un logement qui leur donne une libre entrée, mais le toit étant peu élevé & incliné, ils ne ſauroient guère avancer dans l'intérieur ſans que leur dos touche les poils de la peau dont la ſurface intérieure de ce toit eſt recouverte ; à meſure qu'ils pénètrent plus avant, leur dos preſſe davantage la fourrure, & ils la preſſent plus ou moins à leur gré. Ils m'ont bien-tôt montré qu'ils connoiſſoient tout le mérite de cette mère artificielle, qu'ils aimoient à ſe tenir ſous elle, où il fait plus chaud que par-tout ailleurs, & à la preſſer beaucoup : quand *ils avoient* pris leurs petits repas, ſauté, gambadé, & qu'ils commençoient à ſe laſſer ou à n'avoir plus aſſez chaud, ils ſe rendoient ſous cette mère, & s'y enfonçoient ſi avant qu'ils ne pouvoient y être que tapis ſur le ventre ; lorſqu'on enlevoit & renverſoit cette mère artificielle, on voyoit l'empreinte du dos de divers poulets bien marquée dans la fourrure.

* Planche I, fig. 1, 2 & 3. M.

La largeur de cette mère artificielle eſt déterminée par celle de la pouſſinière, dans laquelle elle doit entrer à l'aiſe ; ſa longueur, ou, ſi l'on veut, ſa profondeur, eſt

aſſez arbitraire, & doit être proportionnée au nombre de poulets qu'on veut qu'elle ſoit capable de recevoir : je lui en donne ordinairement une de quinze pouces, ce qui ſuffit pour plus de cinquante à ſoixante très-petits poulets. L'âge de ceux qui y doivent être couvés, demande qu'on en ait de plus & de moins hautes à l'entrée & au fond, car il convient d'en avoir de différentes pour les poulets qui ont une différence notable de taille. La petite charpente de cette mère conſiſte en un chaſſis qui en fait le toit * : ce chaſſis laiſſe une flexibilité à la fourrure tendue ſur la ſurface inférieure, qu'elle n'auroit pas ſi ce toit étoit une planche ; il eſt poſé ſur quatre pieds, dont les deux poſtérieurs ſont extrêmement courts, deux pouces de hauteur leur ſuffiſent ; ceux de devant ne doivent avoir que quatre pouces, ſi la loge eſt deſtinée à des poulets naiſſans, & on leur en donne davantage, ſi elle l'eſt à des poulets plus âgés ; alors on donne auſſi plus d'élévation aux deux pieds poſtérieurs.

*Planche II, fig. 1, A B C D.

C'eſt avec de la peau d'agneau paſſée par un fourreur, & fournie d'une aſſez longue laine, que j'ai fait garnir toute la ſurface intérieure de la mère * : d'autres peaux peu chères, comme celles de lièvre, de lapin, de chat, &c. pourroient être employées

* Fig. 2.

au même uſage ; mais peut-être que celle d'agneau, qui eſt plus touffue, mérite d'être préférée : enfin j'ai fait attacher un petit rideau * au devant de quelques-unes, qu'on abaiſſoit le ſoir quand la chaleur de la cavité ne ſembloit pas forte ; le rideau contribuoit à faire paſſer la nuit aux poulets plus chaudement.

* Planche II, fig. 1, R S.

On s'aſſure du degré de chaleur qui règne dans cette loge fourrée, comme on s'aſſure de celui de la chaleur des fours, par le moyen d'un thermomètre. Le plus groſſier de tous m'a paru le plus commode pour m'en inſtruire ; c'eſt celui que j'ai propoſé aux gens de la campagne, une très-petite bouteille remplie en partie de beurre allié avec du ſuif * ; ſa forme & ſon peu de volume permettent de la placer ſans l'expoſer à des riſques auxquels ſeroient ſujets des thermomètres plus parfaits, mais plus fragiles, & d'ailleurs plus incommodes à loger & à manier. Il n'importe pas ici de connoître le degré de chaleur, au moins d'une trop grande chaleur, avec autant de préciſion qu'il faut connoître celui qui couve les œufs : quand il fait trop chaud ſous la mère, les petits ſavent fort bien la quitter, ſe répandre dans la pouſſinière, ou aller ſe raſſembler à ſon autre bout qui eſt le

* Tome premier, planche VII, figure 3.

plus tempéré. Lorſque le beurre de la bouteille ne ſe tient pas aſſez liquide, qu'il eſt figé en grande partie, on eſt averti de ſonger à réchauffer la pouſſinière, ce qu'on fait en apportant un lit de fumier chaud bien chargé de crottin; ces ſortes de réchauds n'ont rien de différent de ceux des fours, ſi ce n'eſt qu'ils demandent à être faits plus rarement & avec moins de fumier.

Au reſte il n'y a point de mère naturelle qui vaille pour les petits poulets la mère artificielle; ils ne ſont pas long-temps à en connoître le prix, &, pour ainſi dire, à s'attacher à elle; l'inſtinct conduit vîte, & bien, les animaux qui l'ont ſeul pour guide, & leur apprend ce qu'ils doivent chercher & aimer. Des pouſſins tirés du four douze ou vingt-quatre heures après être éclos, & mis au milieu de la pouſſinière, ſe portent preſque ſur le champ à becqueter & à avaler les petites miettes de pain ou les menues graines qu'on fait tomber devant eux; après avoir mangé & marché pendant quelque temps, ils trouvent ordinairement d'eux-mêmes la loge ſous laquelle ils vont ſe réchauffer & ſe repoſer; ils y reſtent juſqu'à ce que le beſoin de manger & l'envie de ſe promener les mettent en mouvement: tous ceux

de la pouſſinière ne manquent pas d'aller ſe coucher le ſoir ſous cette mère, ils en ſortent dès que le jour paroît; quand on le fait naître pour eux avant le lever du ſoleil en approchant une lumière de la pouſſinière, ils ſont dans l'inſtant déterminés à ſortir, ils viennent becqueter les reſtes des alimens qu'ils ont laiſſés; ils ont envie de manger alors à des heures où des poules ne l'auroient pas, & ſont plus aiſés à être réveillés & à être mis en action : des poules tenues dans le même lieu où ſont les pouſſinières, reſtent tranquilles à l'approche de la lumière qui fait mouvoir tous les petits poulets; j'en ai fait cent fois l'expérience. Pour mieux entretenir la chaleur de la mère, on la couvre par deſſus de foin qu'on y entaſſe & qu'on fait monter juſqu'au bord ſupérieur de la pouſſinière.

Il eſt avantageux aux petits poulets de ne vivre qu'avec ceux d'un âge à peu près aſſorti au leur, les nouveaux-nés ont à ſouffrir & courent des riſques lorſqu'ils en ont pour compagnons de trop alertes qui ont déjà acquis de la vigueur : ceux-ci ne ſont pas arrêtés par la conſidération de la foibleſſe des premiers qu'ils trouvent dans leur chemin; ſouvent ils les culbutent, leur paſſent ſur le corps, les piétinent, ſans pourtant aucune mauvaiſe intention,

& ſeulement pour arriver à leur but. Des poulets vifs qui ſe ſuccèdent & qui continuent de paſſer ſur le corps de celui qui a été renverſé, dont les jambes ſont en l'air, le mettent dans l'impuiſſance de jamais ſe relever; il eſt quelquefois tué par de pareils piétinemens en un demi-quart d'heure. Pendant les repas les foibles n'ont que ce que les forts veulent bien leur laiſſer; ces derniers s'emparent ſouvent des meilleures places ſous la mère, les autres ſe trouveroient mal de les leur diſputer. On pourvoit à la ſûreté & à la commodité de ceux qui ont moins de force, en multipliant les pouſſinières: il ſuffit d'en avoir trois de différentes grandeurs. La première * eſt deſtinée aux poulets qui demandent à être le plus ménagés, à ceux qui ne viennent que de naître; elle peut être la moitié plus courte que les deux autres, n'avoir qu'environ trois pieds ou trois pieds & demi de longueur, ſi on ne veut y loger que cinquante à ſoixante poulets; elle en eſt plus aiſée à réchauffer, & ſa capacité eſt plus proportionnée à la taille de ſes habitans. Je place d'abord chacun de ceux que je lui donne, ſous la mère, afin qu'ils commencent par la connoître, & qu'ils apprennent plûtôt où ils trouveront un degré de chaleur qu'ils aiment.

* Planche I, fig. 1.

Après que les petits poulets ont paſſé ſept à huit jours dans la première pouſſinière, qu'ils y ont pris aſſez de force pour n'en pas craindre d'autres d'un âge un peu plus avancé, de ceux qui ont quinze jours ou trois ſemaines, je les loge avec ces derniers dans la ſeconde pouſſinière*. Si l'on a un four dans lequel on met journellement des œufs, chaque jour des poulets *écloſent*, & on en donne chaque jour de nouveaux à la première pouſſinière. Il y auroit trop d'embarras à tenir regiſtre de leur âge, & cela n'eſt nullement néceſſaire pour connoître ceux qui ſont dans la ſuite en état d'être retirés de la première pouſſinière; les yeux en ſont juges, & décident mieux que ne feroient les dates de l'âge, parce que tel poulet eſt plus vigoureux à ſix, à ſept jours, qu'un autre ne l'eſt à huit ou à neuf; & ce ſont toûjours les plus vigoureux qui doivent être les premiers changés de logement.

* Planche I, fig. 3.

Je laiſſe les poulets dans la ſeconde pouſſinière juſqu'à ce qu'ils aient environ un mois, alors je les fais paſſer dans la troiſième; celle-ci eſt la plus ſpacieuſe, je la diſtingue des autres par le nom de *ſevroir* *. Non ſeulement le ſevroir a une largeur double de celle des deux autres pouſſinières, ſa hauteur ou profondeur

* Planche I, fig. 4.

est aussi double de la leur, afin que les poulets qui commencent à faire usage de leurs aîles ne volent pas par dessus ses bords. Elle a cependant un couvercle ; chacune des poussinières a aussi le sien : ces couvercles n'empêchent ni l'air de se renouveller dans les boîtes, ni les poulets de jouir de la lumière ; ce sont des clayes * peu serrées & d'une figure proportionnée à celle de l'ouverture qu'elles ont à boucher. Diverses aventures m'ont montré la nécessité d'y avoir recours ; des chats, des rats ne laisseroient pas perdre les occasions qu'ils pourroient trouver de faire du ravage, bien des meurtres dans les poussinières & dans le sevroir, s'ils avoient la liberté d'y entrer. Des poulets devenus poules ou coqs, retournent volontiers au lieu de leur naissance, il est difficile de les dépayser de la couche où ils ont été élevés, ils entrent dans les boîtes ou poussinières s'ils les trouvent découvertes ; le plus grand mal qu'ils y font, n'est pas d'y manger ce qui n'y a pas été mis pour eux, ils ne prennent pas garde en sautant dedans, s'ils ne tomberont pas sur quelque poulet ; il leur arrive même d'en tuer à coups de bec, de ceux qui se présentent pour manger avec eux. C'est pour parer ces accidens que les clayes sont nécessaires; on

* Planche I, fig. 2. C.

on les lève toutes les fois qu'on veut donner à manger & à boire aux poulets, toutes les fois qu'on a à prendre pour eux d'autres petits ſoins, comme de les nétoyer, &c. ou qu'on veut ſe donner le plaiſir de les voir : on ne leur fait que du bien dans tous les temps où on peut les laiſſer à découvert ſans les expoſer aux riſques dont nous venons de parler.

Si la quantité des poulets qu'on fait éclorre le demande, on multipliera le nombre des pouſſinières de chaque eſpèce, & les ſevroirs; je dis qu'on les multipliera, car ce ne ſeroit pas un équivalent de les agrandir, au moins en les élargiſſant: plus ces boîtes ſont larges, & plus il eſt difficile d'y entretenir un air chaud, car elles ne ſont pas préciſément dans le cas des tonneaux qui n'en ſont guère plus difficiles à échauffer pour avoir beaucoup plus de diamètre, elles ont une plus libre communication avec l'air extérieur, & ſont enfoncées moins avant dans le fumier : on peut néanmoins porter leur largeur un peu au delà de celle que j'ai déterminée pour les premières qui ſervent pendant l'hiver, & plus loin encore pour celles dont on ne feroit uſage que pendant l'été.

L'éducation d'été diſpenſe de quelques autres précautions que demande celle d'hi-

ver : dans une ſaiſon rude on n'oſeroit expoſer à l'air extérieur des poulets élevés délicatement ; lorſque ces derniers ſont devenus aſſez grands pour avoir beſoin de plus d'étendue qu'ils n'en ont dans les ſevroirs, qu'ils ſont plus gros que des merles, je les fais paſſer dans une ſpacieuſe cage, garnie de bâtons ſur leſquels ils peuvent ſe percher, dans laquelle ils peuvent faire uſage de leurs aîles ; c'eſt une loge ou cabane *. Le terrein dont je pouvois diſpoſer m'a contraint à en fixer la longueur à huit pieds, la largeur à trois pieds & demi, & la hauteur à quatre pieds; elle eſt faite en berceau ſemblable en petit à ceux des jardins, ſon grillage eſt de même formé par des cerceaux eſpacés de manière que les mailles carrées qui réſultent de leur écartement & de leur croiſement, ne ſont pas aſſez grandes pour laiſſer ſortir les poulets. On imagine aſſez en quoi doit conſiſter la petite charpente néceſſaire pour faire le corps de cette cage & en ſoûtenir le grillage, ſans qu'il ſoit néceſſaire d'en décrire les pièces & leur aſſemblage : on imagine auſſi aſſez que ce grillage peut être fait d'autre bois que celui qui eſt mis en cerceau, qu'il ſeroit plus agréable & n'appeſantiroit pas tant la cage, s'il étoit de fil de fer, mais auſſi il ſeroit plus cher. Je

* *Vignette du troiſième Mémoire.*

dois dire que ſon fond eſt fait de quelques planches poſées ſur le fumier de la couche qui ſert à faire éclorre les pouſſins, & à les élever dans leur âge le plus tendre. On peut la réchauffer en l'entourant de fumier, qu'on empêche de paſſer au travers du grillage au moyen d'une ceinture de planches qui n'a que la hauteur d'une des planches poſée de chan. A un de ſes bouts la cage a une porte qui permet à un homme d'y entrer ; là les poulets ſont nourris comme le ſont tous ceux qu'on nourrit dans les autres cages ; une mère même leur eſt devenue inutile, ils ont pris ou ſont prêts à prendre le goût de ſe percher, commun à toute la grande volaille de leur eſpèce.

Ce en quoi l'éducation d'hiver diffère principalement de celle d'été, c'eſt qu'on n'eſt pas obligé en été de tenir les poulets dans le lieu de la couche juſqu'à ce qu'ils ſoient devenus auſſi grands que ceux qu'on ſert ſur nos tables ; on peut les mettre en plein air dans les jours beaux & chauds, & il m'a paru qu'ils en croiſſoient plus vîte : ceux qui ont vécu dans le ſevroir, & les plus forts de la ſeconde pouſſinière, en pourront être tirés quelques heures après le lever du ſoleil, lorſqu'il promet une belle journée ; on les mettra

les uns après les autres dans un panier profond, tel à peu près que ceux que les jardiniers rempliſſent des légumes qu'ils cueillent, & on les portera ſous une cage poſée ſur le gazon, & dans l'expoſition la plus favorable qu'on a pû choiſir pour qu'ils y jouiſſent du ſoleil ſans être trop expoſés au vent.

La forme de la cage dans laquelle on les loge, eſt aſſez indifférente ; ſa grandeur doit être proportionnée au nombre des poulets qu'on veut tenir dedans : on peut ſe ſervir de celles que les Vanniers font en tous pays, & qui ſont fort connues par-tout des femmes de la campagne *; leur baſe eſt ronde, elles conſervent le même diamètre dans une grande partie de leur hauteur, après quoi elles forment une eſpèce de dôme en cone tronqué; au bout de ce dôme eſt l'ouverture par laquelle on fait entrer les poulets, qui ſe ferme par une petite porte en grillage. On peut ſe ſervir de cages d'une toute autre figure, comme des cages carrées, ou carrées-longues, & grillées, ſoit de barreaux de bois, ſoit de cerceaux, comme celle dont nous avons parlé ci-deſſus. Dans les temps où cette dernière eſt inutile ſur la couche, elle peut être commodément portée par deux hommes dans une cour. Si

* *Vignette du troiſième Mémoire.*

on aime la propreté & l'élégance dans ce genre d'ouvrage, si on veut une cage qui décore encore mieux la cour, on peut en avoir une grillée de fil de fer. Une mère artificielle n'est pas un meuble inutile à chacune de ces cages; pendant que les poulets sont en repos elle les défend, tantôt contre le vent, tantôt contre le froid, tantôt contre la trop grande ardeur du soleil, & quelquefois contre la pluie, c'est-à-dire qu'il est bon qu'ils puissent trouver un abri dans la cage.

Ces cages ne doivent être des prisons pour les petits poulets que pendant les premiers jours au plus, & dans les heures où le temps devient incertain; lorsqu'il fait beau la liberté d'en sortir leur doit être accordée. On leur ménagera une ou plusieurs portes en élevant un coin de la cage plus que le reste avec une pierre de la grosseur du corps des plus gros poulets, ou en ôtant de place un barreau, ou de quelqu'autre manière que ce soit; ils profiteront de cette liberté pour courir, voltiger, manger de l'herbe, chercher des insectes; mais le souvenir d'alimens plus aisés à trouver, & d'ailleurs à leur goût, qu'ils ont laissés dans la cage, les y ramenera, & les y rassemblera: la porte étroite ne permet pas au reste de la volaille de la

cour d'aller leur y enlever ce qui n'y a été mis que pour eux.

On pourroit craindre qu'étant sans conductrice ils ne se dispersassent, car les gloussemens de la mère & ceux du chapon rappellent au gros de la troupe ceux qui s'en sont écartés, mais ils aiment à se tenir ensemble; s'il y en a quelqu'un qui se soit trop éloigné des autres, ses criailleries montrent son embarras, il écoute s'il n'entend pas ses compagnons faire des cris qui le guident à les retrouver.

On les voit sur le soir rassemblés sous la cage, on en bouche les portes, on les reprend & on les couche, soit dans le sevroir, soit dans une poussinière, ou au moins à couvert dans un lieu clos & sous une même cage. Quand ils sont devenus forts & que les nuits ne sont pas assez froides pour qu'ils aient besoin d'être réchauffés, enfin arrive le temps où on peut les mettre coucher avec le reste de la volaille, le temps où ils aiment à se percher pendant la nuit, & où on peut les laisser sortir le matin du poulaillier sans s'en inquiéter; mais devenus grands ils continuent à vivre ensemble, ce qui montre qu'une mère poule n'étoit pas nécessaire pour lier entr'eux une société durable.

Une mère, ou un petit toit disposé

dans la cage tenue en plein air, sert à mettre à couvert les poulets contre une grosse ondée, on a le temps de les reprendre avant qu'ils soient mouillés. Si la pluie ne doit pas être de durée, si le soleil est prêt à reparoître bien-tôt, ce n'est pas la peine de les reporter de si bonne heure dans les boîtes de la couche de fumier; mais pour les cas des grandes pluies, il est à propos de munir chaque cage d'un couvercle qu'on puisse mettre dans l'instant, & auprès de laquelle il doit être posé : ce couvercle peut être de planches minces, ou un chassis garni de toile cirée. Je fais quelquefois soûtenir par quatre piliers de bois un petit toit sous lequel est la cage; alors les poulets n'ont rien à craindre de la pluie, & ayant la liberté de sortir de la cage, ils jouissent du soleil quand ils veulent, il leur est permis d'aller dans les endroits exposés à ses rayons.

Ce que nous avons dit de la manière d'élever les poulets, s'étend à tous les oiseaux qu'on aura fait éclorre dans les fours, s'ils sont de ceux qui n'exigent pas que les pères & les mères leur donnent la becquée, s'ils sont de ceux qui peu après être nés se nourrissent eux-mêmes dès qu'ils ont à leur disposition des alimens convenables; tels sont les dindonneaux, les fai-

ſandeaux, les perdreaux, les cailletaux & tant d'oiſeaux de différentes eſpèces qui appartiennent à la claſſe des poules. Cette claſſe n'eſt pas la ſeule dont les petits ſavent chercher & prendre de la nourriture dès qu'ils ſont nés, les oiſeaux de la claſſe des canards & des oïës naiſſent auſſi-bien inſtruits, mais ces derniers ne ſont point contens s'ils ne trouvent de l'eau dans laquelle ils puiſſent s'aller jeter de temps en temps, y nager & y barboter: auſſi les pouſſinières où on voudra élever des cannetons & des oiſeaux aquatiques, exigent de plus que celles où l'on élève des poulets, qu'on place & aſſujétiſſe au bout opposé à celui où eſt la mère artificielle, une terrine pleine d'eau *; ce ſera le petit baſſin dans lequel les cannetons & les oiſons ne manqueront pas de s'aller baigner, ſi on a eu ſoin de leur diſpoſer un chemin en pente douce par lequel ils puiſſent arriver à la petite pièce d'eau; on la leur rendra encore plus agréable en l'environnant de quelques mottes de gazon. Au reſte ils ne demandent pas à être tenus auſſi longtemps dans les pouſſinières que les poulets, ils ſont bien moins délicats, il ne leur faut point de ſevroir : ceux qui ont été élevés enſemble, peuvent au bout de douze à quinze jours être abandonnés à

* Planche I, fig. 2. B.

eux-mêmes, ils vivront en compagnie, ils ne se quitteront point, & croîtront à vûe d'œil si on leur a ménagé des endroits où ils puissent aller barboter toutes les fois qu'ils en auront envie.

La différence est grande entre la condition des poulets qui ont une mère conductrice, & la condition de ceux qui sont élevés de la manière que nous venons d'expliquer : on verra combien il y a à gagner pour ces derniers à être privés d'une véritable mère, si l'on se rappelle qu'il est ordinaire à celles-ci, quoique très-affectionnées à leurs petits, d'en faire périr, soit par mal-adresse, soit par étourderie : le contentement d'en avoir, loin de les éclairer, semble les aveugler, sur-tout dans les premiers jours ; trop inquiètes elles veulent les tenir trop près d'elles ; il en arrive qu'elles posent assez souvent le pied sur quelqu'un, qu'elles écrasent ou blessent mortellement ; elles en écrasent même sous elles en les couvant : occupées du desir de les régaler, elles grattent la terre pour en tirer quelques vers qui soient pour eux de bons morceaux, mais pendant que la poule gratte, elle ne prend pas garde si le pied qu'elle va pousser en arrière ne rencontrera pas un de ses poulets, & ne le frappera pas assez rudement

pour le jeter bien loin. Enfin les poules avec toute la bonne volonté poſſible, ne ſauroient empêcher leurs petits de ſouffrir des trop grands paſſages du chaud au froid; elles ne peuvent & ne doivent pas les couver continuellement, il faut qu'elles les laiſſent manger & courir; quoiqu'elles faſſent, les journées de pluie continue leur ſont funeſtes; auſſi rien n'eſt-il plus ordinaire, comme nous l'avons déjà dit, que de voir une poule qui de dix à douze poulets éclos ſous elle, n'en fait parvenir que trois à quatre à l'âge où elle ceſſe d'en prendre ſoin. Tant d'expériences ont appris que les poules, malgré leurs attentions, ne ſauroient élever dans des temps froids les poulets qu'elles ont fait naître, qu'on ne cherche point à profiter de l'envie de couver que quelques-unes montrent dans une ſaiſon avancée; dès le commencement de ſeptembre on refuſe dans la plûpart de nos provinces des œufs aux poules qui en ſouhaiteroient: mais les poulets tenus dans les pouſſinières jouiſſent d'un été perpétuel; auſſi eſt-il arrivé, & je l'ai vû avec ſurpriſe, quoique j'euſſe dû m'y attendre, que pendant les dix à douze jours d'un froid aſſez rude que nous eumes en 1748, je n'en perdis aucun de ceux qui étoient nés une ſemaine

ou deux auparavant, ni même aucun de ceux qui éclorrent pendant la plus grande force du froid; il n'y avoit point eu de changement sensible de température d'air pour eux.

Nous avons conduit les poulets au terme où ils peuvent être laissés en liberté dans une basse-cour, comme si tous y arrivoient; il s'en est pourtant bien fallu que la plûpart de mes premiers essais ne m'aient donné le plaisir de voir vivre jusqu'à ce terme desiré, même la plus grande partie de ceux qui avoient été mis dans des poussinières; j'y en ai vû périr dans tous les âges intermédiaires, & quelquefois en si grande quantité que le nombre des morts a surpassé considérablement le nombre de ceux qui avoient réchappé; les désastres ont quelquefois été si grands que de trente à quarante poulets il n'en est pas venu un ou deux à bien: il y a eu des temps où il me naissoit journellement des poulets, sans que le nombre de ceux que j'avois vivans en fût presqu'augmenté; ceux qui naissoient chaque jour ne faisoient presque que remplacer les morts du même jour. Bien des causes différentes m'en ont fait perdre; les unes étoient aisées à connoître, & ordinairement il étoit facile d'y apporter remède pour l'avenir.

d'autres cauſes étoient plus cachées, ce n'a été qu'à la longue que j'ai pû les découvrir, c'eſt-à-dire, qu'après qu'elles m'ont eu enlevé beaucoup de ces petits animaux à la vie deſquels je ne pouvois manquer de m'intéreſſer. Il ne m'eſt pas permis de négliger d'inſtruire des unes & des autres; je dois chercher à épargner des épreuves rebutantes; j'ai regret de ne le pouvoir faire ſans entrer dans de petits détails qui ne ſauroient qu'être ennuyeux à tous ceux qui ne ſongent pas à mettre la main à l'œuvre; mais ce n'eſt pas un ouvrage agréable, c'en eſt un utile que je me ſuis propoſé.

Dans bien des occaſions j'ai eu à me plaindre de ces mères artificielles que j'ai tant vantées avec raiſon, ou plûtôt j'ai eu à me reprocher de n'avoir pas aſſez vû tout ce que demandoit leur conſtruction & leur poſition. La première que je fis mettre dans un ſevroir coûta la vie à pluſieurs poulets déjà forts, auxquels je voulois qu'elle fût ſalutaire : elle étoit ouverte par ſes deux bouts, le plus bas fut poſé contre la planche du bout le plus chaud du ſevroir, mais ne fut pas appliqué exactement contre cette planche, il laiſſoit en quelques endroits un vuide dans lequel le poulet qui s'en trouvoit le plus proche

étoit tenté de s'introduire pour monter deſſus la mère ; dès qu'il s'y étoit introduit en partie, il faiſoit des efforts pour s'y élever, il ſe pouſſoit en haut avec ſes aîles ; les aîles tendres alors ſe tortilloient d'une façon ſingulière, le bout de l'aîle ſe trouvoit droit en haut, ou incliné vers le derrière après avoir fait un tour entier. Le poulet dont les tentatives pour aller en avant avoient été inutiles, retournoit dans le ſevroir, où j'étois ſurpris de le voir, tantôt avec une ſeule aîle, tantôt avec les deux aîles tortillées ; il n'étoit nullement en ſon pouvoir de les remettre dans leur ſituation naturelle : j'en venois à bout en détortillant l'aîle doucement, mais ce que je lui *faiſois ſouffrir*, & plus encore ce *qu'il* s'étoit fait ſouffrir à lui-même, rendoit ſa ſanté chancelante, & ſouvent le faiſoit périr.

Le moyen de prévenir de pareils accidens paroît bien ſimple, puiſqu'il ſemble ne s'agir que d'appliquer exactement le bout poſtérieur de la mère contre le ſevroir ou la pouſſinière, ou, encore mieux, de boucher ce bout avec une peau qui y ſoit clouée ; mais il y en a un meilleur moyen, c'eſt de laiſſer un intervalle aſſez conſidérable entre le bout du ſevroir ou de la pouſſinière & la mère, car d'autres

accidens vont nous apprendre que si on conserve aux mères la première forme que nous leur avons donnée, il importe que les deux bouts soient ouverts, & que les poulets puissent sortir par le bout le moins élevé, quoique plus difficilement qu'ils n'entrent & ne sortent par l'autre.

Ce en quoi j'ai le plus péché dans la construction des premières mères, c'est par le trop peu de hauteur de leur partie postérieure : j'avois cru qu'en les tenant très-basses, & même si básses que le toit ou dessus de chacune touchât presque par un de ses bouts le plan sur lequel elle seroit posée, elle en répondroit mieux à ce que j'en attendois, que les poulets trouveroient plus sûrement des endroits fourrés, contre lesquels ils pourroient appliquer & même presser leur dos. Le seul inconvénient que je voyois à tenir la partie postérieure excessivement basse, c'est que si elle l'étoit au point que le corps d'un poulet n'y pût entrer, la capacité de leur logement en seroit diminuée; mais il y avoit un autre inconvénient à prévoir, & dont je ne fus instruit qu'après qu'il m'eût fait perdre beaucoup de poulets. Je le fus d'abord par la mort de deux très-jolis, que leur habillement, leurs grosses & belles hupes m'avoient fait prendre en

affection; ils étoient nés le 15 janvier, ils ne s'étoient point aperçus du froid qu'il faisoit hors du lieu où ils étoient, en trois semaines ils avoient crû autant que des poulets peuvent croître pendant le même nombre de jours dans la plus belle saison, ils étoient aussi vigoureux que des poulets de leur âge le pouvoient être; il n'y avoit que deux heures qu'ils s'étoient montrés tels à mes yeux, lorsque mon jardinier tout affligé vint m'annoncer qu'il venoit de les trouver morts sous la mère: ils s'y étoient tués & comme écrasés eux-mêmes; invités par l'air chaud, ou déterminés par quelqu'autre motif, ils avoient fait pour parvenir jusqu'au bout de la mère, des efforts qui les avoient conduits trop loin: ces efforts réitérés n'avoient servi qu'à mettre leur corps dans un état de trop violente compression; ils ne s'étoient pas avisés de faire usage de leurs forces pour revenir en arrière, ou les ayant épuisées, il ne fut plus en leur pouvoir de se tirer de leur fâcheuse situation. Quand on n'auroit pas vû à quel point leur corps étoit applati, on l'auroit connu en considérant la grandeur & la profondeur de l'empreinte qui en étoit restée dans la fourrure de la mère.

On m'avoit tiré bien des fois des pou-

lets trouvés morts ſous la mère, ayant le corps tout applati, ſans que j'euſſe penſé qu'ils ſe l'étoient applati eux-mêmes; j'avois cru qu'avant & après leur mort ils avoient été piétinés par ceux avec qui ils avoient vécu; je faiſois produire ſouvent au piétinement des autres un effet funeſte, dont ils avoient été eux-mêmes la ſeule cauſe.

Depuis que j'eus appris que des poulets pouvoient ſe tuer eux-mêmes ſous une mère trop baſſe, la cauſe du mauvais état où j'en avois vû un grand nombre, ceſſa de m'être cachée. Je n'avois ſû à quoi attribuer le tremblement de jambes que quelques-uns avoient; il étoit ſi conſidérable que les leurs ne ſembloient pas les pouvoir ſoûtenir; en ſortant de deſſous la mère pour entrer dans la pouſſinière, ils faiſoient une petite courſe au bout de laquelle ils tomboient ſur le nez ou ſur le côté, & étoient du temps avant que de ſe relever; il n'étoit pas en leur pouvoir de prendre une allûre réglée & continue: cette difficulté de ſe ſoûtenir ſur leurs jambes étoit une annonce preſque ſûre d'une mort prochaine. Eux-mêmes s'étoient mis dans ce fâcheux état par les violens efforts qu'ils avoient faits pour s'enfoncer trop avant ſous la mère & enſuite pour s'en tirer.

La règle que ces obſervations nous preſcrivent par rapport à la conſtruction des mères, eſt de donner toûjours à leur partie poſtérieure une élévation telle que le poulet qui fait des tentatives pour aller juſqu'au bout de celle ſous laquelle il eſt, n'y trouve nulle-part un obſtacle invincible, qu'il puiſſe marcher ou ſe traîner au moins dans les endroits les plus bas ayant les jambes pliées; il y eſt alors ſans riſque, & il n'y manque pas d'endroits où il peut appliquer ſon dos contre la fourrure du deſſous du toit, il lui ſuffiroit de l'appliquer contre celle des côtés. On en conclurra qu'à meſure que les poulets croiſſent, il leur faut donner des mères plus élevées, & on pourra craindre d'être obligé à trop multiplier celles-ci. La multiplication ne va pas auſſi loin qu'on ſe l'imagineroit; des mères de quatre hauteurs différentes peuvent ſuffire à toute l'éducation des poulets : il y a un peu moins de douceur pour eux, mais il n'y a aucun danger à les tenir ſous des mères un peu hautes pour leur taille, leur dos rencontre même dans celles-ci des poils pendans de la fourrure du toit, & les côtés leur fourniſſent des endroits à choiſir pour y appliquer leur dos en ſe contournant un peu, comme ils ſavent très-bien le faire. Ce qui diſpenſe encore

de multiplier le nombre des mères, c'eſt que celle dont la hauteur eſt le mieux proportionnée aux poulets naiſſans, peut être rendue propre aux poulets d'un âge avancé; on n'a qu'à lui donner une hauſſe qui l'élève autant que le demande l'accroiſſement des poulets à qui on veut la faire ſervir *. La hauſſe eſt compoſée de deux tringles de bois *, dont chacune a une longueur égale à celle d'un des côtés de la mère, & eſt recouverte ſur une de ſes larges faces, de la même fourrure dont la mère eſt tapiſſée. On place l'une de ces tringles ſous une des traverſes inférieures de la mère, & l'autre ſous l'autre traverſe; on les y aſſujétit invariablement & dans l'inſtant, deux chevilles de bois ou de fer engagées fixement dans l'étroite face de la tringle, qui doit être la ſupérieure, rencontrent deux trous percés & prêts à les recevoir en deſſous de la traverſe inférieure, en voilà aſſez pour faire un aſſemblage ſolide. On ôte cette hauſſe avec autant de facilité qu'on la met, & on lui en ſubſtitue, quand on veut, une plus large qui élève davantage le toit de la mère.

* Planche II, fig. 2.

* K, L.

Mais pourquoi ai-je dit ci-deſſus que le bout le plus bas de la mère devoit reſter ouvert? l'ouverture antérieure ſembleroit ſuffire aux poulets qui ont à entrer & à ſortir;

elle leur offre une très-vaſte porte, ils n'en auroient que plus chaud ſous la mère & trouveroient un appui large & mollet de plus, ſi ce bout étoit fermé par une peau qui fût clouée ſur ſes bords. Je le bouche auſſi avec une peau, mais qui n'eſt attachée que par en haut, qui ne fait que l'office d'une portière*; le poulet qui veut ſortir la ſoûlève aiſément. La néceſſité de leur laiſſer cette fauſſe porte m'a été appriſe, comme tout le reſte, par la perte d'un grand nombre de poulets : entre les aventures qui leur ont été tragiques, il n'y en a eu guère qui l'aient été autant pour eux, que celles qui ſont arrivées dans des mères qui n'avoient que l'ouverture antérieure.

* Pl. II, fig. 2, T.

*Ceux qui* ſe ſont les premiers raſſaſiés dans la pouſſinière, & qui ſe ſont laſſés de s'y promener, rentrent les premiers ſous la mère pour s'y repoſer dans un lieu plus chaud ; ils y vont toûjours en avant juſqu'à ce qu'ils ſoient rendus au fond ; c'eſt-là auſſi que tendent à arriver ceux qui viennent à leur tour ſous la mère, & tous y pénètrent le plus loin qu'ils peuvent : les poulets ſe trouvent donc amoncelés vers le bout, ils tendent réellement à s'y entaſſer, les plus forts montent ſur les plus foibles qui ſe ſont accroupis : j'en ai vû

de ceux-ci écraſés ou étouffés à toutes les heures du jour. Les plus près du bout poſtérieur y ſont dans le lieu le plus chaud; lorſque ce bout eſt fermé, c'eſt inutilement qu'ils font des tentatives pour aller jouir d'un air plus tempéré, ils ne ſauroient percer la foule qui ſe préſente dans leur chemin, pour arriver à la porte de la mère ; la chaleur qui devient exceſſive pour eux ne leur laiſſe qu'un ſouffle de vie, qui leur eſt ôté par la preſſion & les piétinemens des forts qui ſont montés ſur eux.

L'habitation devient d'autant plus dangereuſe que le nombre des habitans eſt plus grand, & que des circonſtances différentes concourent à y faire trop monter la chaleur : leur nombre eſt une de celles qui y contribuent ; la chaleur de l'air extérieur en eſt ſouvent une autre. La ſœur Marie de la communauté de l'Enfant Jeſus, qui a ſi bien profité des inſtructions qui lui ont été données, que les œufs ont été couvés & que les petits poulets ont été élevés dans cette communauté avec plus de ſuccès que chez moi ; la ſœur Marie, dis-je, un jour où il avoit fait chaud, ayant été le ſoir ſur les dix à onze heures viſiter ſes pouſſinières, eut la douleur de trouver ſous une mère environ quarante poulets

expirés ou expirans : d'autres en plus grand nombre, avec lesquels ils étoient, avoient encore quelque force : elle les sauva en les mettant à découvert dans la poussinière même, où elle leur laissa passer le reste de la nuit après leur avoir ôté la mère qui avoit été funeste aux premiers.

Lorsqu'il n'y aura sous une mère qu'autant de poulets qu'une poule en couve ordinairement, il sera rare que ces aventures fâcheuses leur arrivent; mais quoiqu'ils y soient en grande quantité, les poulets les plus proches du fond de la mère ne sont plus exposés à de tels risques, lorsqu'il n'est fermé que par une peau flottante; ceux qui ont besoin de sortir, la soûlevent. De ce que cette peau est flottante il en arrive encore un autre bien, c'est que les poulets ne se trouvent jamais si pressés les uns contre les autres : l'appui qui favorise la pression, manque : ceux qui montent sur les autres en ont aussi moins de facilité à s'y soûtenir; on leur ôte même celle d'y monter, si on ne laisse pas assez de hauteur à la partie postérieure pour que deux poulets puissent y tenir l'un sur l'autre.

On peut pourtant avoir des mères à une seule ouverture, & sous lesquelles les poulets sont encore moins en risque d'être

étouffés ou écraſés, que ſous celles qui en ont deux : ces nouvelles mères ſuppoſent des pouſſinières un peu moins ſimples que celles dont j'ai parlé juſqu'ici, mais ſur leſquelles elles ont divers avantages. Ce qui les rend plus compoſées, c'eſt qu'outre la longue boîte, elles ont un tonneau enduit de plâtre comme ceux qui ſervent de four * : ce tonneau, un peu au deſſus de la hauteur du bondon, a une ouverture quarrée * dont nous donnerons les dimenſions en indiquant ſon uſage; elle eſt faite pour recevoir un des bouts de la longue boîte* auquel on a ôté le petit morceau de planche qui le fermoit. On voit d'avance pourquoi ce bout de la boîte eſt ouvert, on imagine aſſez qu'on s'eſt propoſé d'agrandir l'appartement des poulets d'un tonneau *, & qu'il faut à celui-ci un plancher à la hauteur du fond de la boîte. Cette pièce ajoûtée a divers avantages; le tonneau demande à être plus chaud que le reſte, & il eſt plus aiſé à réchauffer que les boîtes; comme ſa profondeur permet de l'environner d'une couche plus épaiſſe, & qui par conſéquent conſerve plus long-temps ſa chaleur que celle dans laquelle ſont les boîtes, il n'eſt pas néceſſaire de le réchauffer ſi ſouvent; il n'importe pas même alors de réchauffer

* Planche II, fig. 5.

* K.

* lmnop.

* abde.

ſi ſouvent la boîte, & le mieux ſera peut-être, comme nous le dirons bien-tôt, de ne point la réchauffer du tout, excepté dans des jours extrêmement froids.

On voit aſſez que le tonneau eſt le lieu où la mère doit être placée*, & la forme de celui-ci fait juger qu'on doit donner à cette mère une forme différente de la quarrée-longue qu'ont les autres, ſi on veut mettre à profit la chaleur du tonneau pour l'échauffer : ſa baſe eſt à peu près le ſegment d'un cercle dont le diamètre eſt égal à celui du tonneau ; dans toute la hauteur de ſa partie poſtérieure ſa courbure eſt la même que celle de ſa baſe, ainſi cette partie poſtérieure s'applique aſſez exactement contre les parois du tonneau qui lui font bien-tôt prendre un degré de chaleur à peu près égal à celui qu'elles ont elles-mêmes. L'idée que nous venons de donner de la figure de la nouvelle mère, ſuffira pour faire entendre qu'il y a différentes manières de conſtruire le bâtis de bois qui en fait la petite charpente*, qu'il pourroit n'être compoſé que de cerceaux & de quelques montans deſtinés à les ſoûtenir, qu'on le peut faire faire de menuiſerie, comme j'en ai fait faire. Ce bâtis n'eſt deſtiné qu'à porter les pièces de fourrure dont la mère doit être tapiſſée ; plus

* Pl. II, fig. 5, k i, fg.

* Fig. 4

il ſera à jour, plus les appuis des poulets ſeront mollets. Ce que nous avons dit de l'inclinaiſon du toit des autres mères, ſert de règle pour l'inclinaiſon du toit de celle-ci. Tout le devant en doit être ouvert *, ou au plus fermé par un rideau de peau qui ne deſcende pas juſqu'en bas : cette porte a preſque pour largeur la corde de l'arc qui fait la circonférence de la mère.

* Planche II, fig. 3.

Ce qui eſt à remarquer par rapport à cette mère, c'eſt qu'il eſt indifférent aux poulets en quel endroit de ſa circonférence intérieure ils ſe placent, & que cette circonférence eſt l'endroit le plus large; les poulets ont, pour ainſi dire, de quoi s'étaler, ils ne ſont pas autant obligés de doubler, ou tripler les rangs : afin même d'en pouvoir mettre un plus grand nombre dans la même pouſſinière, je place deux mères dans chaque tonneau vis-à-vis l'une de l'autre *, elles ne ſont ſéparées que par une eſpèce de rue; les uns vont dans l'une & les autres dans l'autre, elles ſont pour l'ordinaire aſſez également habitées.

* Fig. 5, k i, fg.

Comme je cherche à ne rien paſſer ſous ſilence de ce dont on peut faire un uſage utile en quelques circonſtances, je dois dire que je me ſuis ſervi de mères entiérement rondes, car on peut donner ce nom

à

à des paniers ronds, à bord un peu plus élevé que le bord de ceux où l'on met les œufs pour les faire couver : tout leur contour intérieur étoit garni de fourrure & leur fond couvert de paille. Lorsque les poussinières me paroissoient trop refroidies, je faisois mettre des poulets en grand nombre dans un de ces paniers, qu'on portoit ensuite dans un four à fumier pour les y laisser passer la nuit, & où ils la passoient sans qu'il leur arrivât aucune mauvaise aventure. Il en arriva pourtant une fatale à près de quarante des premiers poulets qui m'étoient nés au commencement de l'hiver : le conducteur des fours n'avoit pas été assez attentif à régler la chaleur de celui où ils avoient resté pendant la nuit; quand il fut les visiter le matin, il vit qu'elle étoit montée à 38 degrés; aussi trouva-t-il une douzaine de poulets morts, presque autant d'expirans, & les autres qui montroient par leurs bâillemens leur besoin pressant de respirer un air plus tempéré; mais ce fut-là une leçon qui servit dans la suite à faire tenir sur ses gardes celui qui avoit eu à se reprocher trop de négligence.

On peut même pendant le jour se servir utilement de ces mères rondes ou de ces paniers fourrés, pour des poulets nés

nouvellement, & pour ceux qui ſont encore très-jeunes : après qu'ils ont pris leur repas, & bien rempli leur petit jabot dans la pouſſinière, ils s'accommodent fort d'être mis dans le panier fourré & d'être tenus pendant deux ou trois heures de ſuite dans le four, d'où on ne les tire que pour les faire manger; on les reporte enſuite dans le four. Cette manœuvre répétée pluſieurs fois dans la journée, & pendant pluſieurs jours de ſuite, les met à l'abri de bien des accidens, & leur fait prendre des forces plus vîte.

La ſœur Marie de la communauté de l'Enfant Jeſus, toute occupée du ſoin de ſes poulets, les tranſportoit ainſi volontiers, pendant qu'ils étoient très-jeunes, de la pouſſinière dans le tonneau, & du tonneau dans la pouſſinière, ce qui lui a très-bien réuſſi. Elle commença à élever des poulets dans les pouſſinières avec les mères de forme rectangle, avant que d'en avoir eu d'éclos dans les fours où elle faiſoit couver des œufs; elle ôta à une poule les petits qui venoient de naître ſous elle, pour faire une épreuve de la nouvelle manière de les élever, qui lui permettoit de profiter de la bonne volonté que témoignoit ſa poule pour couver de nouveau; elle fut ſi contente de ſon premier eſſai,

qu'elle continua d'ôter aux poules les poulets qu'elles avoient fait éclorre. Ses expériences réitérées la convainquirent qu'outre les œufs qu'on avoit de plus par cette méthode, il y avoit à gagner à élever les poulets dans les poussinières, parce qu'il y en périssoit moins qu'il n'en périt de ceux que les poules soignent.

Une partie des succès de cette fille entendue, étoient dûs à son attention; mais mon jardinier à qui l'éducation des miens étoit confiée, ne péchoit ni par défaut d'attention, ni par défaut d'intelligence; une poule n'aime pas plus ses poulets, qu'il aimoit ceux qu'il avoit fait éclorre; lorsqu'il les voyoit périr ce n'étoit pas avec cette indifférence avec laquelle la poule paroît voir périr les siens: cependant il vint un temps, & ce temps a duré plusieurs mois, où tous les accidens qui peuvent venir des poussinières, & du froid & du chaud, étoient parés, & où néanmoins chaque jour lui enlevoit des poulets, tantôt plus & tantôt moins. La mortalité se mettoit sur ceux d'une nombreuse troupe, & quand elle s'y étoit mise, cette troupe se trouvoit réduite presque à rien en huit à quinze jours: elle se mettoit tantôt dans une troupe dont les poulets n'avoient qu'environ trois semaines, & tantôt dans une autre dont les

poulets étoient parvenus à en avoir cinq à fix. Leur mort étoit ordinairement annoncée quelques jours avant qu'elle arrivât, par l'état de langueur dans lequel ils paroiffoient ; leurs aîles devenoient pendantes, ils n'aimoient plus à fauter, & ils marchoient peu ou lentement ; plufieurs de ceux-ci ne laiffoient pas de manger, & mouroient le jabot plein : on auguroit mal de ceux qui à leur lever l'avoient encore rempli de grain qu'ils y avoient fait entrer le foir. Comme rien ne fembloit leur manquer de ce qui pouvoit contribuer à les faire bien porter, il me parut enfin que la caufe de leur mort ne pouvoit être attribuée qu'à l'air du lieu dans lequel je les tenois. Il n'importe pas moins aux animaux qu'à *nous de refpirer* un air fain ; celui dans lequel ils vivoient, étoit chargé de ces mêmes vapeurs qui avoient été mortelles à tant de poulets encore renfermés dans l'œuf : je n'avois pas autant redouté un pareil air pour ceux qui étoient nés, que je l'aurois dû, parce que nous voyons journellement les poules & les poulets fe tenir fur les fumiers & s'en trouver bien ; mais de ce que ces oifeaux ne font pas incommodés de refpirer pendant quelques heures du jour un air qui n'a qu'une certaine dofe de vapeurs de fumier,

je ne devois pas croire qu'ils pûssent respirer de l'air qui en seroit surchargé, & le respirer continuellement, sans que leur santé en souffrît. Les poulets élevés à l'Enfant Jesus l'avoient été à la vérité au moyen de la couche qui servoit à couver les œufs, mais les vapeurs ne séjournoient pas sur cette couche comme sur la mienne, où elles étoient retenues en si grande quantité par la disposition du lieu, que je me vis contraint d'en ôter les fours.

E'clairé par des expériences désagréables, je vis pourquoi la mortalité s'étoit mise plus tard dans quelques troupes de poulets que dans d'autres; il me fut aisé de remarquer que ceux dont les poussinières étoient placées plus près de la fenêtre, c'est-à-dire, *dans un air moins chargé* de vapeurs, avoient tenu plus long-temps & qu'il en avoit moins péri.

Quoiqu'on doive conclurre de tout ce que nous venons de dire, qu'il est essentiel que l'air du four où sont les poussinières soit souvent renouvellé, ce renouvellement n'aura pas besoin d'être si continu, ni si considérable, lorsque les vapeurs lui seront fournies avec moins d'abondance par le fumier, c'est-à-dire, si pour faire les réchauds on évite de se servir d'un fumier trop humide, presque mouillé,

& ſi on ne tient dans le lieu où ſont les pouſſinières, que préciſément la quantité de fumier néceſſaire pour les échauffer. L'endroit où étoient mes pouſſinières lorſque les poulets y reſpiroient un air qui leur étoit ſi contraire, avoit ſon ſol entiérement couvert d'un épais lit de fumier, qui permettoit à peine à la porte de s'ouvrir : cette quantité de fumier fut bien diminuée dans la ſuite, lorſque les fours eurent été retirés de cet endroit ; on n'y en laiſſa que ce qu'il en falloit pour échauffer la partie de la pouſſinière qui demandoit le plus à l'être, c'eſt-à-dire, celle où étoit la mère, & alors les poulets qui ſe trouvèrent dans un meilleur air, ne devinrent plus languiſſans, & ne périrent plus comme ils faiſoient auparavant.

Lorſque les fours à fumier ne ſeront pas placés dans un lieu à plancher exhauſſé & bien aëré, comme ils le ſont à l'Enfant Jeſus, on ne doit donc pas ſonger à profiter de la couche qui y entretient la chaleur propre à couver les œufs, pour échauffer l'air des pouſſinières ; celles-ci doivent être établies ailleurs : en quelque lieu qu'on les mette, on prendra encore quelques précautions à l'importance deſquelles j'ai fait attention trop tard. Le fond de mes premières pouſſinières étoit immédiatement

posé sur du fumier souvent humide; ce fond n'étoit fait que d'une planche que l'humidité pénétroit peu à peu : quand les poulets se tenoient accroupis, leur ventre recevoit les impressions de cette humidité, quelquefois il en étoit mouillé : ils seront plus séchement si le fond de la poussinière se trouve séparé de la surface du fumier, par une épaisse planche sur laquelle il sera posé sans y être cloué; il peut de même être mis sur un lit de briques ou de pierres. Je ne sais d'ailleurs pourquoi je n'ai pas fait enduire de plâtre les parois de mes premières poussinières, comme j'ai fait enduire les parois des fours; car je devois craindre que l'humidité nuisible aux œufs, ne le fût aussi aux poulets : je ne manque pas de faire recouvrir d'un pareil enduit l'intérieur de celles dont je me sers aujourd'hui.

Mais on peut élever les poulets dans de spacieuses poussinières où un air chaud sera continuellement entretenu par le fumier, sans être jamais altéré par l'humidité ou par les vapeurs de ce même fumier. Ces fours rectangles dont nous avons donné la description à la fin du cinquième mémoire du premier tome, peuvent être employés aussi utilement à faire croître des poulets, qu'à les faire éclorre: on sera

maître de donner à ces fours la grandeur qu'on voudra, c'eſt-à-dire, une proportionnée à la quantité de poulets qu'on prévoit avoir à loger. Le même four peut tenir lieu de deux très-grandes pouſſinières * : ſa hauteur ſera diviſée en deux parties inégales par un mince plancher, qui aura pour ſupport deux tringles ſur leſquelles il pourra gliſſer; la hauteur qui reſtera entre ce plancher & les parois inférieures du deſſus du four, ne ſera qu'environ le tiers de la diſtance de ce même plancher au bas du four : on y aura, pour ainſi dire, deux pièces, l'une au rez de chauſſée *, & l'autre au premier étage * ; celle-ci ſera pour les poulets nouvellement nés, il convient qu'ils ſoient logés dans le lieu le plus chaud ; on ne les fera deſcendre dans le bas que quand ils ſeront devenus forts, que lorſqu'ils auront quatre à cinq ſemaines : le bas ſe peuplera des poulets qu'on retirera du haut.

* Pl. III & IV.

* Pl. IV, u u.

* a a.

Nous n'avons pourtant pas aſſez expliqué ce qu'il faut ajoûter, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur d'un four rectangle, lorſqu'au lieu de le faire ſervir à couver des œufs, on veut l'employer à élever des poulets. Ils y ſeront à l'abri de tous les dangers auxquels ils ſont expoſés dans les pouſſinières dont il a été tant parlé, & les

perſonnes les plus délicates pourront jouir du plaiſir de les voir, ſans avoir la vûe ni l'odorat bleſſés par le fumier auquel les poulets devront le bon état dans lequel ils ſe montreront. Pour mettre ceux-ci plus à leur aiſe, on eſt obligé de faire un prolongement au four du côté de ſon ouverture*, qui par ſon extérieur a quelqu'air de ces curioſités qui attirent ſouvent ſur le Pont-neuf, & quelquefois dans les rues de Paris, des ſpectateurs qui ne ſont pas à la vérité d'un rang bien élevé. Le prolongement dont nous parlons, eſt appliqué contre la gueule du four*, à laquelle il n'eſt, ſi l'on veut, attaché que par des crochets; c'eſt une eſpèce de grande caiſſe de menuiſerie qui mérite d'être propre, parce qu'elle eſt ſous les yeux, & qu'elle ne court aucun riſque de ſe pourrir, ni d'être défigurée. Cette caiſſe a en hauteur & en largeur exactement les mêmes dimenſions que la gueule du four contre laquelle elle eſt aſſujétie. La longueur qu'on peut lui donner eſt aſſez arbitraire; j'en ai donné une de vingt-trois pouces à celle que j'ai fait conſtruire, & je ne lui en ai deſiré dans la ſuite, ni une plus grande, ni une plus petite: outre qu'elle eſt attachée contre la gueule du four, elle eſt portée par deux pieds*; qui ſont des portions des mon-

* Pl. III. A B C D I H G Q.

* A B C.

* G N, O Q.

tans, avec lesquels le corps du bâtis est assemblé.

L'usage auquel cette boîte est destinée, fera connoître la nécessité de ce qui lui donne un air de propreté & même de gentillesse. Pour élever les poulets il faut les mettre en lieu chaud, mais il ne convient pas de les tenir dans les ténèbres, ils doivent être libres de jouir de la lumière au moins à diverses heures du jour; il ne leur est pas même indifférent de pouvoir être vûs par ceux qui veillent à leur état & à leurs besoins. Ce prolongement du four est fait pour les éclairer : la plus grande partie du dessus de la caisse est remplie par deux carreaux de verre *, dont chacun est monté dans un chassis de bois, qui peut être mû librement vers un côté ou vers l'autre, & toûjours horizontalement, dans les coulisses qui le reçoivent : les carreaux montés dans leurs chassis sont pour les poulets de la poussinière supérieure, des fenêtres horizontales; non seulement elles servent à laisser venir la lumière, elles servent encore quand on les ouvre entiérement ou en partie, à modérer la chaleur lorsqu'elle est trop grande, & enfin à renouveller l'air qui pourroit avoir été respiré trop de fois par ces petits animaux, & être trop chargé de la matière de leur transpiration.

* Pl. III, L, K.

Les poulets de la pouſſinière inférieure ont auſſi leurs fenêtres *, mais verticales, comme les fenêtres ont coûtume de l'être, & dont les uſages ſont les mêmes que ceux des fenêtres horizontales. Les verticales conſiſtent auſſi chacune en un carreau monté dans un chaſſis de bois, mobile dans des couliſſes; il n'y a qu'un de ces chaſſis à chaque côté de la caiſſe : enſemble ils donnent tout le jour néceſſaire aux poulets de la pouſſinière inférieure.

* Pl. III, M.

La caiſſe a en devant une porte; celle que je lui ai fait mettre eſt briſée *, comme l'eſt celle d'un four horizontal dont nous avons eu occaſion de parler; c'eſt contre le bord inférieur du devant de la boîte qu'elle eſt arrêtée par des couplets * au deſſous de l'endroit où elle eſt briſée; elle eſt garnie de chaque côté d'un crochet qui, engagé dans l'anneau d'un piton fixé à même hauteur ſur le côté de la boîte, tient verticale la partie inférieure de la porte. Au moyen de deux autres crochets & de deux pitons, la partie ſupérieure de cette porte eſt aſſujétie & ferme l'ouverture qu'elle doit boucher. On ouvre cette porte en entier quand on veut viſiter les poulets de l'une & de l'autre pouſſinière, & on n'en ouvre que la partie ſupérieure quand on n'en veut qu'aux pou-

* P P.

* Q Q.

lets de la poussinière du premier étage.

Nous n'avons pas encore cherché à donner une idée assez compléte de ces deux poussinières ; nous avons laissé imaginer que la supérieure consistoit en un simple plancher, soûtenu horizontalement par deux tringles aussi longues chacune que le four, & attachées contre ses parois intérieures, l'une d'un côté & l'autre de l'autre. Ce que nous nous sommes contentés d'appeller un plancher, est une véritable boîte * qu'on a besoin de tirer de temps en temps hors du four, en partie ou en entier, & qui par cette raison demandoit à être garnie en dessous de roulettes * ; elle en a de chaque côté quatre dans sa longueur, une à chaque bout de chaque côté, & les autres assez près de son milieu : la position précise de ces dernières roulettes sera mieux déterminée, quand nous aurons ajoûté que notre boîte est divisée transversalement en deux parties égales * qui ne tiennent ensemble que par deux crochets attachés contre une des moitiés de la boîte, & qui entrent dans les anneaux de deux pitons à vis, engagés dans l'autre moitié ; ce sont deux boîtes mises bout à bout, & qui n'en font qu'une, parce que la planche qui eût été nécessaire à chacune d'elles pour achever de la rendre compléte, man-

* Pl. IV, h g l f m e c h.

* a a.

* c, c 3, c 2,

que au bout poſtérieur de l'une & au bout antérieur de l'autre.

On juge bien qu'il y a des temps où on doit nétoyer la pouſſinière ; l'air que reſpirent les petits poulets auroit une mauvaiſe odeur, & deviendroit mal-ſain, ſi on laiſſoit leurs excrémens s'accumuler dans cette longue boîte : or il eſt commode, quand pour la nétoyer tout du long, l'on eſt obligé de la tirer entiérement hors du four, de la diviſer en deux parties ; une boîte de ſept pieds & demi ſeroit trop difficile à manier. Avant que de ſéparer la moitié antérieure de la poſterieure, on fait paſſer tous les poulets dans l'une ou dans l'autre, dans celle qu'on laiſſera, ou dans celle qu'on remettra ſur le champ dans le four : on rend cette moitié une boîte compléte en faiſant entrer une petite planche dans deux couliſſes verticales*, taillées pour la recevoir, vis-à-vis l'une de l'autre dans les planches des côtés & près de leur bout. Une petite ratiſſoire qui fait un angle droit avec ſa douille, & à qui cette douille peut tenir lieu de manche, eſt un inſtrument avec lequel on emporte aiſément tout ce qui s'eſt attaché au fond de la moitié de la pouſſinière qu'on veut rendre propre. Au reſte on n'eſt pas ſouvent dans l'obligation de ratiſſer la pouſſinière, ſi

* Pl. IV, ab, g.

on a ſoin de recouvrir ſon fond, comme on recouvre celui des cages à petits oiſeaux, d'un lit de gros ſable; les excrémens ſe mêlent avec ce ſable, & y ſont bien-tôt en conſiſtance ſèche : d'ailleurs c'eſt auprès de ſon bout antérieur que les poulets en font tomber davantage, c'eſt là qu'ils ſe tiennent pendant la plus grande partie de la journée, c'eſt là qu'ils trouvent à boire & à manger; les alimens & l'eau qu'on met à leur diſpoſition, devant être dans le lieu le plus éclairé, ſont par conſéquent dans la partie vitrée.

Si l'on veut œconomiſer les graines qu'on leur donne, empêcher les poulets de les éparpiller & de ſe les rendre dégoûtantes en les mêlant avec leurs ordures, on tiendra ces graines dans un auget de plomb ou de bois, n'importe, où les poulets ne pourront les prendre qu'en paſſant leur tête entre des barreaux. L'auget ſera renfermé entre deux rangs de barreaux* piqués dans une étroite planche, mais aſſez large pour recevoir l'auget malgré le rang de barreaux ou le râtelier qu'elle a de chaque côté : le bout ſupérieur des petits barreaux eſt engagé dans une planche ſemblable & égale à celle de la baſe : c'eſt par l'un ou l'autre des bouts de ce double ratelier qu'on fait entrer & ſortir l'auget.

* Pl. IV, l m, n o.

Celui-ci est sur-tout nécessaire lorsqu'on donne aux poulets une pâtée liquide, qui par les piétinemens peut être rendue plûtôt dégoûtante que le grain sec, qui salit leurs pattes & leurs plumes, en un mot, qui les rend mal-propres, ce qui est nuisible à leur santé : par la même raison il est à propos que les augets à boire soient entre deux grilles de barreaux de bois. Le nombre des poulets qui pourront manger à la fois, & sans s'incommoder les uns les autres, sera d'autant plus grand que les augets auront plus de longueur; il est permis de leur donner toute celle de la partie vitrée.

La poussinière supérieure peut être changée en deux poussinières différentes, de largeur égale ou inégale, à volonté, & également longues; & cela en divisant sa largeur d'un bout à l'autre en deux parties par une cloison * parallèle à ses côtés, & qui, à la longueur du double ratelier près, aura celle d'un des côtés. La division est commencée par ce ratelier, & achevée par la cloison : celle-ci est posée sur une étroite planche, qui n'a au plus que la largeur de la base du ratelier; c'est le pied qui la soûtient, qui donne la facilité de changer cette cloison de place, selon qu'on veut qu'une des poussinières soit plus ou moins étroite que l'autre. Une

* Pl. IV, q p.

des pouſſinières, formée par cette diviſion, eſt deſtinée à recevoir les poulets nouvellement nés, & on ne fait paſſer dans l'autre que ceux qui pourroient nuire aux foibles de la première pouſſinière, & qui n'ont rien à craindre des poulets les plus forts de l'autre.

Nous n'avons rien à dire ſur la pouſſinière inférieure, qui ne doit différer de la ſupérieure qu'en ce qu'étant deſtinée à recevoir de plus grands poulets, elle ne demande pas à être diviſée longitudinalement en deux parties; au reſte, on n'y doit faire entrer que ceux qui ſont déjà aſſez grands pour n'avoir pas beſoin d'être tenus auſſi chaudement que le ſont ceux qu'une poule couve.

Entre les pouſſinières il n'en eſt point où les poulets puiſſent moins s'apercevoir du changement des ſaiſons, que dans les pouſſinières ſupérieures de nos fours rectangles; ils y ont la température de l'air du printemps, & un air plus chaud que celui de nos plus chauds jours d'été: dans les ſept à huit pieds qu'ils ont à parcourir, ils trouvent toutes les nuances de chaleur qu'ils peuvent deſirer, & ſont libres de s'arrêter dans le lieu où règne le degré qui les accommode le mieux; auſſi les mères artificielles leur deviennent

elles inutiles dans ces pouſſinières, vers le fond deſquelles ils trouvent autant & plus de chaleur qu'une veritable mère ne leur en pourroit communiquer. La peau des mères artificielles, contre laquelle nous les avons vûs ailleurs chercher à appliquer leur dos, ne leur eſt aucunement néceſſaire ici, parce que dans les nouvelles pouſſinières l'air ſupérieur eſt le plus chaud; ce qui ne ſe trouve pas dans les pouſſinières enterrées dans une couche de fumier, & découvertes par-deſſus. Dans les nouvelles pouſſinières, l'entaſſement des poulets n'eſt nullement à craindre, ils ne cherchent point à s'y empiler les uns ſur les autres: lorſque les poulets prennent ce parti, c'eſt pour ſe procurer un degré de chaleur qu'ils deſirent, & que l'air ne leur donne pas; ce degré de chaleur ils le trouvent dans la pouſſinière ſans appliquer leur corps contre celui des autres.

Cette dernière remarque eſt extrêmement importante, elle apprend que le moyen ſûr d'empêcher les poulets de s'étouffer les uns les autres dans les pouſſinières & ſous les mères, c'eſt d'y entretenir un degré de chaleur auſſi grand qu'ils le peuvent demander, alors on ne les verra jamais s'entaſſer; c'eſt ce qui ſera

encore confirmé par une pouſſinière ou mère d'une autre eſpèce dont l'uſage n'eſt pas moins ſûr que celui des précédentes, & dont il me reſte à parler.

Il n'y a point à balancer ſur le choix du lieu le plus propre à élever des poulets, lorſqu'on les a fait éclorre au moyen d'une étuve haute de quatre à cinq pieds, chauffée par un four à pain; ils ne ſauroient trouver nulle part un air moins ſujet à des viciſſitudes fâcheuſes, que dans le lieu même où ils ſont nés, que dans une portion de cette étuve, retranchée du reſte pour les loger à meſure qu'ils ſortent de la coquille: là ils ſe porteront bien, & croîtront pendant les plus rudes froids de l'hiver, ſans en ſentir aucune incommodité. On a fait, comme je l'ai aſſez dit, à l'Enfant Jeſus, des épreuves de diverſes eſpèces de four à faire éclorre les poulets, & on y en a fait auſſi des différentes manières de les élever: on a cru s'y devoir conformer au conſeil que je donnai d'en tenir dans l'étuve depuis le moment de leur naiſſance, juſqu'à ce qu'ils fuſſent arrivés à l'âge où ils peuvent ſoutenir les changemens qui arrivent à l'air extérieur. La portion de l'étuve qui leur fut deſtinée, fut ſéparée du reſte par un grillage fait de clayes qui alloient du bas

de l'étuve juſqu'à ſon plafond * : cette portion fut enſuite diviſée en pluſieurs autres par des cloiſons auſſi hautes que celle dont nous venons de parler, & faites auſſi de clayes ; on avoit ainſi différentes loges, dont chacune devoit être occupée par des poulets à peu près de même âge, & d'âge différent de ceux des autres loges.

* Tome I. pl. III & IV.

Quoiqu'on faſſe éclorre des poulets par le moyen du fumier, on peut, à peu de frais, ſe procurer, pour les élever, une étuve équivalente à celle d'un four à pain : j'ai cru devoir faire l'épreuve de ce qu'il en coûteroit en bois pour y entretenir une chaleur convenable. Ma maiſon m'a offert une petite pièce * propre à cet eſſai, ſituée au rez de chauſſée, qui avoit ſervi de cabinet de bains; elle eſt à peu près quarrée, deux de ſes côtés ont chacun huit pieds ſix pouces, chacun des autres n'a que trois pouces de moins, & ſa hauteur eſt de cinq pieds neuf pouces. Si je l'euſſe fait faire exprès, j'euſſe retranché peut-être ſur toutes ſes dimenſions, & ſûrement ſur ſa hauteur ; celle d'une pièce qui ne permettroit à un homme d'y entrer que très-courbé, ſeroit aſſez grande, la pièce en ſeroit plus aiſée à échauffer, & auroit ſon air le plus chaud moins éloigné du plancher

* Pl. V.

d'en bas. Je fis mettre au milieu de la pièce dont je viens de parler, un petit poële * que je me trouvai avoir chez moi : sa figure, qui étoit ronde, me le fit préférer à un quarré à peu près de même grandeur, dont je pouvois également disposer ; la rondeur lui faiſoit répandre la chaleur de tous côtés avec une ſorte d'égalité ; il étoit de ceux dans leſquels on fait entrer le bois par en haut, qui, comme les marmites, ont un couvercle *. A quelque diſtance du poële, je fis placer quatre pouſſinières *, dirigées vers les quatre angles de la pièce ; elles étoient des plus ſimples de leur genre, ce n'étoit que des boîtes toutes à peu près de même longueur, & de celle que le lieu permettoit de leur donner, dont les unes avoient plus de profondeur que les autres : toutes les quatre étoient portées de la même manière, ſavoir, par deux ſupports, dont chacun étoit fait de quatre à cinq briques miſes les unes ſur les autres.

* Planche V, fig. 1.

* A.

* P, Q, R.

Aucune des pouſſinières dont il s'agit n'avoit ſa mère particulière, mais elles en avoient une qui leur étoit commune. Nous n'avons point encore parlé de mère qui eût une forme ſemblable à celle que je crus le mieux convenir à ces dernières * ; la ſienne étoit annulaire. Cette

* G H I K.

mère étoit une eſpèce d'anneau un peu excentrique au poële : les parois extérieures de celui-ci, qui n'étoient éloignées de l'anneau que de huit à neuf pouces d'un côté, du côté oppoſé en étoient diſtantes de plus de onze à douze pouces. Cet anneau, pour tenir lieu de mère, devoit être une boîte ; il en étoit une aſſez étroite : j'avois cru qu'il ne falloit lui donner qu'une largeur ſuffiſante pour contenir deux ou trois petits poulets de front, qu'une largeur d'environ cinq pouces, & cela afin qu'ils ne pûſſent pas s'y mettre en trop grand nombre les uns à côté des autres ; & pour empêcher qu'ils ne s'y empilaſſent les uns ſur les autres, j'avois borné ſa hauteur à quatre pouces. Il y avoit même à *déduire ſur la largeur* que je viens de déterminer, ce qui en pouvoit être pris par l'épaiſſeur de deux bandes de peau de mouton bien fournies de poil, chacune des deux ſurfaces intérieures des côtés de l'enceinte étant tapiſſée d'une de ces bandes. Le bois dont les boiſſeliers ſe ſervent pour faire les boiſſeaux, les ſeaux & divers autres ouvrages dont le contour eſt circulaire, fut d'abord employé pour faire le plus grand & le plus petit contour de cette mère, mais dans la ſuite on jugea néceſſaire de les faire de bois plus épais ;

ſon fond étoit plat, & avoit été taillé dans des planches ordinaires : c'eſt contre les bords de ce fond que les lames de bois, courbées en cercle, avoient été aſſujéties.

Nous avons conſidéré l'un & l'autre contour de cette mère comme pleins; l'extérieur, celui du plus grand diamètre, avoit cependant quatre ouvertures : on jugera aſſez exactement de leur grandeur & de leur poſition, ſi l'on ſe rappelle que nous avons dit que la mère annulaire devoit être commune à quatre pouſſinières. Chaque pouſſinière avoit auſſi un trou quarré * percé dans le bout le plus proche de la mère; de ce trou ſortoit un très-court tuyau quarré qui s'appliquoit contre l'ouverture faite à la mère, ou qui entroit un peu dedans : ce court tuyau étoit la porte par laquelle les poulets avoient la liberté de paſſer d'une pouſſinière dans la mère, & de repaſſer enſuite de la mère dans la pouſſinière.

* Pl. V, fig. 1. P.

La proximité du poële pourroit être dangereuſe à une telle mère, qui bientôt devient aſſez sèche pour être très-facile à enflammer; il faut donc ſonger à la mettre à l'abri de la braiſe, qui après être tombée du poële peut rouler trop près d'un bois très-diſpoſé à prendre

feu. Je n'aurois pas dû avoir besoin pour me convaincre de la nécessité de la mettre hors de ce risque, d'avoir vû une de ces mères embrasée, dont il y eut plus du tiers de brûlé, & qui l'eût été en entier si on se fût aperçu un peu plus tard de ce petit incendie. Une enceinte de feuilles, soit de fer blanc, soit de fer noir, soit de tôle *, placée entre le poële & la mère, qui s'élève de quelques pouces au dessus du bord de celle-ci, & qui porte sur le plancher, la met hors de danger d'être brûlée ; le feu n'y a pas pris une seule fois depuis qu'elle a été défendue par les feuilles de fer. J'avois d'abord attaché ces feuilles contre la surface extérieure & concave de la mère, mais j'ai reconnu dans la suite qu'il étoit plus à propos de les en tenir éloignées au moins de trois à quatre pouces; aussi ai-je fait donner plus de diamètre à une seconde mère que je fis construire, que je n'en avois fait donner à la première. La surface extérieure & concave de la seconde étoit éloignée en quelques endroits des parois du poële, de plus de dix-huit pouces.

* Pl. V fig. 1. D E.

Les poulets eux-mêmes demandent qu'on les empêche de se griller, ou d'être tués par un violent degré de chaleur;

lorsqu'ils sont en gaieté, ils pourroient voler inconsidérément par-dessus les feuilles de fer jusque sur le poële, & tomber ensuite dans l'espace compris entre celui-ci & les feuilles de métal : le moins qu'il pût leur en arriver, seroit d'avoir trop chaud, & d'être étouffés, s'ils restoient trop long-temps dans une cavité d'où il ne leur est pas aussi aisé de sortir qu'il leur a été facile d'y descendre. On les met hors d'état d'aller dans cet endroit dangereux, au moyen d'un grillage de fil de fer fait en forme de cône ou d'entonnoir tronqué * : cette espèce d'entonnoir embrasse le poële immédiatement au dessous du couvercle par celui de ses bouts où il a le moins de diamètre ; l'autre bout le plus évasé porte sur l'enceinte de feuilles de fer. Les poulets qui volent sur ce grillage, ne sont pas exposés à y avoir trop chaud ; & s'il arrive à quelqu'un de voler même sur le dessus du poële, il est bientôt averti par la chaleur qu'il sent à ses pattes, de s'en retirer, ce qui lui est aisé ; aussi ai-je trouvé inutile de faire monter le grillage au dessus du couvercle.

* Pl. V, fig 1. B C.

L'enceinte de feuilles de fer, & la mère, que nous avons laissé imaginer chacune comme des pièces continues, peuvent l'une & l'autre être divisées en deux parties,

parties égales si l'on veut, ou, ce qui suffit, en deux parties dont l'une n'a que le quart de la circonférence, & dont l'autre en a les trois quarts : des crochets retiennent l'une contre l'autre les deux parties, qui ensemble remplissent la circonférence d'un cercle. On les sépare aisément, on en retire aisément une de sa place dans des temps où le poële demande que cela soit fait, lorsque la quantité de cendres qui est tombée dessous, & qui s'est répandue aux environs, est devenue trop grande. En parlant de la cendre qui tombe sous ce poële, j'ai assez fait entendre qu'il est de ceux dont le fond est percé : le service du poële n'exige pas néanmoins nécessairement cette division de la mère.

Nous avons jusqu'ici laissé notre mère annulaire entiérement ouverte par-dessus, & elle peut rester ainsi à découvert pendant la plus grande partie du jour, mais il y a des temps où il est à propos de la couvrir ; il y en a où il convient de la couvrir en entier, & d'autres où il suffit de la couvrir en partie; il y en a où il convient de se servir d'un couvercle très-à jour, & d'autres qui demandent un couvercle presque plein : le premier * est fait de morceaux de bois disposés comme ceux des treillages, qui laissent entr'eux

* Planche V, fig. F G.

des mailles ſi petites qu'elles ne permettent pas au plus petit poulet de ſortir de la mère ; le ſecond * eſt fait de planches aſſez minces, & percé d'un très-grand nombre de trous d'une ligne ou deux de diamètre. L'uſage auquel ſont deſtinés l'un & l'autre de ces couvercles, apprend aſſez quelle doit être leur largeur & leur contour, tout ce qui nous reſte à en dire, c'eſt que l'un & l'autre doivent être diviſés en pluſieurs parties, au moins en quatre ; au moyen de quoi on eſt maître de ne couvrir la mère qu'en partie, quand on ne croit pas devoir la couvrir en entier, d'en couvrir une portion avec le couvercle en grillage, & le reſte avec le couvercle plein.

* Planche V, fig. H I.

Dans la plûpart des heures de la journée cette mère eſt habitée par les poulets les plus jeunes & par ceux qui, quoique plus âgés, ſont foibles, par tous ceux en un mot qui ont plus de beſoin que les autres d'être réchauffés ; ils ſavent la chercher & la trouver : tant qu'elle n'eſt pas couverte, il n'y a pas à craindre qu'ils s'y entaſſent à un point qui puiſſe leur être funeſte. Entre les autres poulets il y en a qui marchent ou qui ſe tiennent en repos dans les pouſſinières, & il y en a en beaucoup plus grand nombre de

diſperſés ſur le plancher de la chambre ; ils profitent du grand terrein pour courir, gambader, pour eſſayer & exercer leurs aîles par de petits vols. Un gazon, dont j'ai ſoin de faire couvrir une partie du plancher, & qu'on renouvelle quand il s'eſt trop deſſéché, les invite à ſe tenir hors des pouſſinières ; ils reſtent ſur le gazon tant qu'ils y trouvent un air aſſez chaud à leur gré, mais lorſque ſa chaleur diminue juſqu'à un certain point, ils gagnent les uns après les autres les pouſſinières, d'où ils ſe rendent dans la mère. Tant qu'elle eſt découverte, il eſt rare qu'ils s'y arrangent aſſez mal & en pile aſſez haute pour qu'il y en ait d'étouffés : les plus petits & les plus foibles ſont les ſeuls qui courent alors quelque riſque ; mais ſi on veille aſſez à l'étuve pour y entretenir par-tout une chaleur approchante de celle qu'ils vont chercher dans la mère, le nombre de ceux qui s'y rendront ſera toûjours petit par rapport à ſa capacité. Ils ont à choiſir dans la même mère entre des endroits plus ou moins chauds ; elle n'eſt pas par-tout également échauffée par le poële, ce qui eſt une ſuite néceſſaire de ſa poſition, de ce qu'elle lui eſt excentrique.

Il y a des poulets qu'il faut forcer de

reſter dans la mère, malgré l'envie qu'ils pourroient montrer de la quitter, ceux qui n'ont encore au plus que deux ou trois jours, & ceux qui ſont infirmes; ſi on leur laiſſoit la liberté d'aller courir avec les autres, ils ſeroient expoſés à être renverſés par terre par ceux qui les trouveroient dans leur chemin, à être piétinés par ceux qui viendroient après, & à être mis ainſi hors d'état de ſe jamais relever. Un auſſi grand emplacement que celui de la mère n'eſt pas néceſſaire pour un petit nombre de poulets, c'en eſt aſſez de leur en conſacrer une partie, le reſte demeure à la diſpoſition des autres; ſur le champ on en ſépare une portion qu'on deſtine à devenir une petite infirmerie, & cela en mettant une cloiſon à l'un & à l'autre des endroits où l'on veut qu'elle ſe termine. Ces cloiſons conſiſtent en deux petits & minces morceaux de planche *, dont la largeur eſt à peu près égale à celle de la mère, & la hauteur à la profondeur de celle-ci. Les cloiſons ſont aſſez retenues en place par le frottement des deux bandes de peau entre leſquelles elles ſont gênées.

* Planche V, fig. 1. G, M.

On prend ainſi ſur l'étendue de la mère pluſieurs logemens, ſelon que les circonſtances l'exigent, & on y en fait quelque-

fois de bien plus petits que celui dont nous venons de parler ; on y en fait quelquefois un qui n'eſt capable de contenir qu'un ou deux poulets très-petits. La façon de multiplier de pareils logemens ſe réduit toûjours à mettre debout deux petites cloiſons qu'on a toutes faites, car on en doit avoir proviſion.

C'eſt pour ces logemens particuliers faits dans la mère que le couvercle en grillage * eſt néceſſaire, & qu'il eſt à propos qu'il ait été diviſé en pluſieurs parties ; on en met une au deſſus de la portion de la mère qui a été ſéparée du reſte par des retranchemens. Cette partie du couvercle en grillage doit avoir une circonférence au moins égale à celle du retranchement qu'elle eſt deſtinée à couvrir. Sans ce couvercle, les poulets foibles ne ſeroient pas à l'abri, comme on a voulu qu'ils le fuſſent, d'être piétinés par les forts ; ceux-ci deſcendroient ſouvent, & même en ſautant, dans l'habitation des foibles, ſi le deſſus en étoit à découvert.

* Planche V, fig. F.

C'eſt ſur-tout le ſoir qu'il convient de diviſer l'intérieur de la mère en pluſieurs pièces qui n'aient entr'elles aucune communication : quand la nuit approche, on doit prendre les précautions néceſſaires

pour la faire paſſer aux poulets chaudement & en ſûreté contre divers dangers; ils n'en auroient pas toûjours une bonne ſi on les laiſſoit ſe coucher eux-mêmes, c'eſt un ſoin dont il eſt eſſentiel de ſe charger, afin de ne tenir enſemble pendant la nuit, que ceux d'un âge aſſorti. On peut diviſer la pouſſinière en trois ou quatre parties, dont chacune ſera deſtinée à des poulets d'une certaine grandeur : on accordera une habitation plus ſpacieuſe à ceux à qui leur nombre & leur taille exigent qu'on la donne.

Le couvercle plein eſt bien néceſſaire pour faire paſſer la nuit en ſûreté aux poulets très-petits; lorſque les rats & les ſouris peuvent pénétrer dans l'étuve où ils ſont attirés par le grain qui y eſt répandu, ils n'épargnent pas des poulets peu capables en tout temps de ſe défendre, & qui le ſont encore moins pendant qu'ils ſont endormis. Le matin j'ai quelquefois eu le déplaiſir d'en trouver cinq ou ſix qui avoient été tués pendant une nuit que je leur avois laiſſé paſſer ſans avoir eu la précaution de mettre un couvercle au deſſus d'eux, ou pendant laquelle ils en avoient eu un grillé à trop grandes mailles. La nuit n'a pas été moins cruelle à d'autres poulets, qui s'étant placés ſous des pouſſinières, ou

ailleurs, avoient échappé aux recherches de celui qui auroit voulu les coucher en lieu sûr. Au reste si les souris n'épargnent pas plus les poulets que nous ne les épargnons, ce n'est pas pour en tirer un aussi bon parti que nous; j'ai vû qu'elles s'étoient contentées de ronger quelques doigts de la patte & un peu de la jambe de cinq à six poulets qu'elles avoient tués; c'est-là leur morceau friand : j'ai pourtant trouvé d'autres poulets, mais en plus petit nombre, dont une partie du crâne avoit été enlevée, & une partie de la cervelle mangée.

Les poulets d'un certain âge, ceux qui ont les plumes des aîles & de la queue, & qui en ont sur le corps, peuvent passer la nuit dans des endroits moins chauds que ceux qui sont nécessaires aux poulets couverts encore en grande partie de duvet : on peut faire coucher les premiers dans les poussinières, & pour qu'ils y soient mieux, on leur donnera une de nos anciennes mères; mais on ne manquera pas de couvrir la poussinière d'une claye serrée, ou même d'une planche qui servira à conserver la chaleur. Les souris n'oseroient peut-être y attaquer des poulets déjà capables de se défendre contr'elles, mais ces poulets pourroient n'avoir rien à

craindre des souris, & n'être pas en sûreté contre les rats, à qui plus de force donne plus de hardiesse.

Notre guide fidèle, le thermomètre, qui nous sert si bien pour nous mettre en état de régler la chaleur des fours & des poussinières de toutes espèces, ne nous est pas moins nécessaire pour nous mettre en état de juger si le poële donne à l'air de l'étuve la chaleur que les poulets demandent. On doit faire en sorte que son degré à la hauteur de deux ou trois pieds & assez près des murs, ne soit jamais au dessous du 24e & du 25e, & on se proposera de la tenir de près de 30 ou de 32 degrés: il n'y a guère à craindre qu'elle ne monte trop haut; peu au dessus du niveau du plancher sur lequel les poulets marchent, elle est toûjours bien plus foible qu'elle ne l'est à une hauteur de quelques pieds de plus; j'ai vû que pendant qu'elle étoit de 32 à 33 degrés à trois à quatre pieds du plancher, à un pouce de ce même plancher elle n'étoit que de 18 à 19 degrés. Les thermomètres les plus simples, & ceux dont on peut multiplier le nombre sans qu'une raison d'œconomie s'y oppose, nous suffisent ici: on aura dans différens endroits de l'étuve de petites bouteilles pleines de beurre seul, ou

de beurre allié avec du ſuif, pendues chacune à une petite corde attachée au plafond * ; ce beurre doit toûjours être fondu, mis en liqueur par la chaleur de l'étuve, on n'attendra pas qu'il ſoit figé à remettre du bois dans le poële.

*Planche V, fig. 3. b.

Mais pour mettre plus à profit la chaleur du poële, & pour faire jouir les plus petits poulets pendant la nuit, d'une chaleur qui leur eſt plus néceſſaire qu'aux autres, on placera dans l'étuve une ſeconde mère annulaire, élevée de 20 ou 30 pouces plus que la première ; elle ſera portée par un nombre de pieds ſuffiſant pour rendre ſon aſſiette ſolide : cette mère n'aura aucune communication avec les pouſſinières ; comme elle ne ſera deſtinée qu'à de très-petits poulets, ils auront aſſez d'eſpace pour exercer leurs jambes, quoiqu'ils y ſoient en grand nombre.

La conſommation du bois ſera plus grande dans ce poële en hiver qu'au printemps, au printemps qu'en été ; dans cette dernière ſaiſon elle ſe réduira à bien peu, & en quelque temps que ce ſoit, elle ne ſera jamais aſſez conſidérable pour enchérir trop les poulets dont on lui devra la conſervation & l'accroiſſement. Dans des jours médiocrement froids,

dans ceux où il ne gèle point le matin, on ne sera obligé de mettre du bois que quatre fois le jour ; on commencera à y en mettre dès qu'on sera levé, vers les cinq à six heures, & plûtôt si on le peut; on y en remettra pour la seconde fois sur les dix à onze heures, pour la troisième fois sur les trois à quatre heures après midi, & pour la dernière fois sur les neuf à dix heures du soir. La quantité mise à chaque fois consistera en deux morceaux de bois, venus d'un qui a été fendu, & qui n'est que le quart d'une bûche. Je donnerai assez d'idée de la grosseur & de la longueur des bûches, lorsque j'aurai dit que j'ai compté le nombre de celles qui entroient dans une voie de bois flotté qui me les fournissoit; j'y en ai trouve cent soixante-deux, la voie entière ne sera donc consommée que dans le même nombre de jours, puisqu'on ne brûlera qu'une bûche par jour. Supposons cette voye de bois achetée à Paris, & que le bois soit toûjours au prix où les besoins de la guerre ont forcé à le porter, que rendue au poële elle coûte vingt livres, le poële ne dépensera cependant par jour que pour deux sols six deniers de bois. Des poulets avant que d'être devenus assez gros pour être rôtis, doivent avoir vécu environ deux mois dans le poële,

c'eſt-à-dire, avoir obligé à y conſommer ſoixante fois deux ſols ſix deniers en bois, ou ſept livres dix ſols : ſi l'on n'élevoit à la fois dans l'étuve que douze à quinze poulets, ce ne ſeroient pas des poulets à bon marché, mais ſi on y en tient à la fois pluſieurs centaines, même un millier, comme on le peut, la dépenſe du bois ne les renchérira pas aſſez pour éloigner les acheteurs.

Il ſeroit inutile de faire remarquer combien cette dépenſe en bois ſera petite dans les campagnes où il eſt commun; mais à Paris même elle pourra être réduite bien au deſſous de ce que nous venons de la trouver; on aura un tiers & plus de diminution, ſi on met le plafond de l'étuve plus d'un tiers plus bas que n'eſt celui de la nôtre, ce que nous avons déjà propoſé ailleurs de faire : ce retranchement ne prendra rien ſur la capacité de l'étuve par rapport aux poulets, il n'empêchera pas qu'elle ne ſoit propre à en contenir le même nombre.

Le poële dont nous nous ſommes ſervis, eſt un poële ordinaire, on nous en fait eſpérer un qui avec la moitié moins de bois entretiendra le même degré de chaleur dans une chambre que ceux qui ſont en uſage y entretiennent; c'eſt le témoignage que rend à cette invention digne d'une

récompense considérable, un très-grand inventeur qui a été chargé de l'examiner. Mais sans rien changer dans la forme ordinaire de nos poëles, on peut tirer un meilleur parti qu'on ne fait, & que je ne l'ai fait d'abord, de celui qui est destiné à échauffer une étuve. On ne s'embarrasse pas que dans un lieu qui n'est pas fait pour avoir un air de propreté & d'arrangement, des briques ou des pierres de grès, ou des cailloux entassés se présentent à nos yeux : j'ai fait remplir de ces briques & de ces pierres, le vuide qui étoit entre le poële rond de mon étuve & l'enceinte de feuilles de fer, persuadé que ces corps solides, qui ne laisseroient pas perdre aussi promptement que le fait l'air, la chaleur qu'ils auroient acquise, serviroient comme le poële même à empêcher l'air de l'étuve de se refroidir. Lors que j'ai employé cet expédient simple, il a suffi de mettre trois fois par jour du bois dans le poële. La consommation du bois sera encore diminuée, si, comme je l'ai pratiqué, on met une soupape dans le tuyau du poële, à peu de distance de l'endroit où il sort de l'étuve; lorsque le bois sera bien embrasé, & même réduit en braise, on fermera la soupape, & par-là on empêchera la chaleur de se dissiper.

Quand on aura donné une ſoupape au tuyau du poële, on prendra garde à ne la pas fermer que le bois ne ſoit bien réduit en braiſe. Le domeſtique que j'avois chargé de veiller à l'étuve, pour ménager le bois, fermoit ſouvent la ſoupape trop tôt, alors l'étuve ſe rempliſſoit de fumée : une mauvaiſe diſpoſition des tuyaux du poële concouroit encore à faire rentrer la fumée dans cette étuve, & cela dura pendant les quinze jours qui ſuivirent celui où ce poële y fut établi. Les poulets, qui ne ſont pas moins ſenſibles que nous à la fumée, & qui peut-être le ſont davantage, y devinrent languiſſans, mal aſſurés ſur leurs jambes, & y périrent : ce fut-là le ſort de quinze à vingt poulets qui furent mis les premiers dans l'étuve, ce qui m'eût mal prévenu pour elle ſi je n'euſſe cru voir clairement que la fumée qui y avoit régné, leur avoit été fatale : il ne fut pas difficile d'empêcher ceux que j'y mis dans la ſuite d'en être incommodés ; les tuyaux furent mieux ajuſtés, & on n'y ferma plus la ſoupape que lorſqu'on le pouvoit faire ſans obliger la fumée à rentrer, que lorſqu'il n'y avoit dans le poële que de la braiſe incapable d'en fournir.

Au reſte la fumée dont je viens de parler

est la seule contrariété que les poulets aient eue à éprouver dans l'étuve ; ils s'y sont trouvés bien, au delà de ce que je l'avois espéré ; des semaines se passoient sans que de deux cens poulets il en mourût un, aussi cette manière de les élever est-elle la plus sûre, & celle que je conseille de préférer à toutes les autres.

Enfin la petite dépense à laquelle l'étuve engage, sans servir à élever moins de poulets, peut nous valoir un autre produit, elle peut servir à en faire naître. J'ai déjà dit dans le premier Mémoire du tome premier, qu'on en pouvoit faire éclorre à très-peu de frais dans des étuves : sans en faire aucun de plus que ceux qui étoient nécessaires pour tenir les poulets chaudement ; j'ai trouvé dans mon étuve le degré de chaleur propre à couver des œufs, j'ai suspendu au plafond un panier capable d'en contenir plus de deux cens : celui qui fut chargé de régler le feu ne fut pas d'abord assez sur ses gardes, il laissa monter la chaleur si haut qu'elle cuisît les premiers œufs ; mais instruit par cette aventure, il entretint ceux qui furent mis dans le panier en la place des autres, dans le degré de chaleur propre à les couver avec succès; les poulets y éclorrent comme ils eussent fait dans un four établi sur un

four à pain, ce qui m'a excité à multiplier ensuite dans cette étuve le nombre des paniers remplis d'œufs.

La manière dont je suspends le panier, mérite d'être expliquée, parce qu'elle apprend comment l'on peut modérer ou augmenter la chaleur des œufs. Une tringle de fer *, telle que celles des rideaux de fenêtre, ou tout simplement une barre de ce fer appellé du quarillon, est soûtenue par deux pitons à un demi-pouce de distance du plafond : un anneau de fer est passé dans cette tringle; cet anneau est percé par un trou assez grand pour recevoir & laisser tourner sur elle-même la tige d'un crochet de fer rivée en dedans de l'anneau : c'est à ce crochet qu'est attachée une corde à laquelle se réunissent quatre autres qui tiennent aux quatre anses du panier. Les différentes vûes auxquelles cette espèce de suspension peut satisfaire, se présentent d'elles-mêmes : le panier se trouve dans un air d'autant plus chaud qu'il est plus proche du tuyau du poële ; on l'éloigne ou on l'approche de ce tuyau selon le côté vers lequel on fait glisser l'anneau dans lequel la tringle de fer est passée. Enfin le côté du panier qui est le plus proche du tuyau, est celui sur lequel agit un air plus chaud ; succes-

* Planche V, fig. 4. a d.

ſivement on fait occuper la place où il règne plus de chaleur, à toutes les portions de la circonférence du panier; l'on n'a qu'à faire tourner le panier ſur lui-même, ce qui eſt rendu facile, parce que le crochet auquel eſt arrêtée la corde qui ſuſpend le panier, tourne librement dans l'anneau.

On a encore un autre moyen de faire paſſer le panier d'œufs dans un air plus ou moins chaud que celui où il eſt, & cela en le faiſant monter ou deſcendre, en le tenant dans un lieu plus élevé ou dans un lieu plus bas que celui où il étoit; car depuis le plancher de l'étuve ſur lequel on marche, juſqu'à ſon plafond, il y a à choiſir entre des couches d'air de bien des températures différentes. Nous avons déjà fait remarquer que près du plancher dont nous venons de parler, la liqueur du thermomètre reſtoit à 18 ou 19 degrés dans des temps où ſi ce même thermomètre eût été placé trois ou quatre pieds plus haut, ſa liqueur auroit monté à 32 ou 33 degrés, & même par-delà: or rien n'eſt plus ſimple que de ſe procurer la facilité de faire deſcendre & de faire monter le panier rempli d'œufs, ſelon que la chaleur de l'air où il eſt, eſt jugée trop forte ou trop foible. Au lieu de ſuſpendre

le panier au crochet, on n'a qu'à attacher à ce crochet une poulie * sur laquelle on fait passer la corde qui porte le panier. Si ce panier est percé au centre, on ne sera pas même embarrassé dans l'étuve du bout de la corde, par le moyen de laquelle on fait mouvoir le panier; on ramenera ce bout verticalement au centre du panier, au travers duquel on le fera passer pour le conduire sous le panier, où il sera arrêté par un bâton posé horizontalement.

* Planche V, fig. 4.

Je ne m'en suis pas tenu à un seul panier, j'en ai disposé trois dans l'étuve : on pourroit très-commodément y en placer quatre, dont chacun contiendroit plus de deux cens cinquante œufs; si on le vouloit bien, on y pourroit même doubler & tripler le nombre des paniers.

Au reste plus l'on multipliera les poulets dans l'étuve, & plus on devra redoubler de soins pour les y tenir proprement. Si on y laissoit leurs ordures s'accumuler, elles y rendroient l'air très-mal-sain pour eux, & plus capable que la vapeur du fumier d'empêcher les œufs d'être couvés avec succès. La dépense du feu qu'exige une pareille étuve, étant aussi petite qu'elle l'est, je voudrois qu'on en eût deux, dont l'une seroit destinée à faire éclorre les poulets, & l'autre à les élever. C'est le parti le plus sûr.

Malgré les détails dans leſquels je ſuis entré par rapport aux différentes méthodes au moyen deſquelles on peut réuſſir à élever des poulets ſans le ſecours des véritables mères, je n'en ai preſque donné que l'eſprit, on perfectionnera ce que je n'ai qu'ébauché. C'eſt ici une matière où l'on peut ſe retourner de bien des façons, par rapport à laquelle on peut imaginer beaucoup de procédés différens; mais ſi entre ceux que j'ai indiqués, on en choiſit un & qu'on le ſuive avec attention, on verra mourir proportionnellement bien moins de poulets qu'il n'en meurt de ceux que les poules conduiſent. Qu'on ne ſe promette pourtant pas de les ſauver tous: nous ne ſavons pas faire parvenir tous les enfans à âge d'homme; combien en meurt-il dans les premières années! Les poulets ont comme nous leurs maladies, & nous ne ſommes pas meilleurs médecins pour eux que pour nous-mêmes; ils ont des maladies dont nous ne ſavons pas deviner les cauſes. Il y en a pour eux d'épidémiques, qui dans certaines années, cauſent de grandes mortalités, & qui dépendent de cauſes qu'il n'eſt pas toûjours auſſi aiſé de reconnoître que celle que je ne découvris pourtant qu'après qu'elle m'eût fait périr pen-

dant quinze jours ou trois ſemaines un grand nombre de poulets : ils mangeoient bien, & cependant ils maigriſſoient à vûe d'œil, & mouroient enſuite. Tout leur mal venoit d'une eſpèce de vermine qui s'étoit prodigieuſement multipliée ſur eux, & qui ſe tenoit cachée ſous leurs plumes par plaques; c'étoient des poux fort différens par leur figure, de ceux qui ſont aſſez ordinaires aux poules : ceux-ci en ont une aſſez ſemblable à la figure des inſectes qui ſe tiennent ſur les hommes mal-propres ; les autres, plus courts, plus écraſés & plus petits, reſſembloient davantage à des ricins, à des inſectes qu'on trouve aux lapins & aux chiens qui chaſſent dans les bois & les broſſailles, ou à de groſſes mittes rougeâtres. Je négligeai de faire deſſiner un de ceux de mes poulets, croyant qu'ils ne me manqueroient jamais, & je les fis ſi bien périr que je n'en trouvai plus lorſque je me propoſai de les obſerver au microſcope; mais j'ai lieu de croire que c'eſt l'inſecte que Redi a fait repréſenter ſous le nom de poux de la poule dans la ſeconde des planches où il a donné les figures des inſectes qui vivent ſur de grands animaux.

Je ſoupçonnai que ces inſectes étoient venus à mes poulets des fourrures des

mères, sur ce qu'en examinant ces fourrures, en écartant leurs poils, j'en trouvois sur la peau des plaques plus grandes qu'une pièce de douze sols; là ils étoient si près les uns des autres qu'ils ne laissoient pas voir de vuide. Je fis périr tous ceux des mères, en leur faisant souffrir dans un four dont le pain avoit été tiré, & où toutes les mères furent mises, un degré de chaleur auquel ils ne pûrent résister. Cette façon est la plus sûre de toutes pour faire périr les insectes. Je le dirai en passant, qu'il n'y a rien de plus efficace pour exterminer les punaises qui se sont établies dans un bois de lit & dans ses rideaux, que de mettre ce bois & les rideaux dans un four qui n'est pas assez chaud pour brûler le bois, ni pour griller ni pour roussir la laine, mais qui l'est assez pour que sa chaleur ne soit pas supportable à des insectes. On n'auroit qu'à le vouloir pour faire un usage bien utile de cette idée, qui seroit de conserver nos grains contre les insectes qui les mangent dans nos greniers: ceci seroit encore plus important que d'élever des poulets.

Quand tous les insectes des mères eurent été détruits, le nombre de ceux des poulets diminua si vîte, qu'au bout de peu de jours je ne leur en pûs trouver un seul.

# EXPLICATION DES FIGURES du premier Mémoire.

## VIGNÈTTE.

LA vignette de ce Mémoire fait voir l'intérieur de la partie d'une grange, qui a été destinée à élever des poulets au moyen des poussinières enterrées dans une couche de fumier. On a aussi bien réussi à la Communauté de l'Enfant Jesus à élever des poulets dans un lieu pareil à celui-ci, qu'à les y faire éclorre, parce que ce lieu avoit de l'élévation, & que l'air y circuloit librement. Mais on ne doit pas songer à les élever de la manière qui est représentée ici, si l'on ne peut pas se promettre que l'air du dessus de la couche ne sera pas trop chargé d'humidité; elle est presque aussi funeste aux poulets éclos qu'à ceux qui sont dans la coque.

La figure première fait tomber du grain dans une poussinière peu longue, & en cela proportionnée à la grandeur des poulets naissans qui sont dedans.

La figure seconde est occupée à examiner les poulets logés dans une poussinière plus longue que la précédente, & à voir si rien ne leur manque.

La figure troisième apporte dans un panier des poulets nouvellement éclos pour les mettre dans une poussinière.

La figure quatrième couvre d'une claye une longue boîte qui, avec le tonneau auquel elle est jointe, compose une de ces poussinières moins simples que les communes. Deux mères

artificielles demi-rondes sont placées dans le tonneau. Il n'y a point de mère dans la boîte.

La figure cinquième observe comment les poulets s'arrangent dans deux mères demi-rondes d'un tonneau. Il y a une communication de ce tonneau avec la boîte S, qui porte un berceau de treillage : cette boîte & le tonneau font un sevroir destiné aux poulets qui commencent à être en état de voler.

p q, est une poussinière à cannetons, dont le devant a été emporté pour qu'on y pût voir le petit bassin b, & la mère artificielle.

## VIGNETTE DU SECOND MÉMOIRE.

LA vignette du second Mémoire est encore destinée à faire entendre une manière d'élever des poulets, décrite dans le premier Mémoire; elle représente deux de ces poussinières, dont la plus longue partie est un four horizontal semblable à ceux qui sont employés utilement à couver des œufs, & qui est couverte de fumier. Cette longue partie de la poussinière est sa partie postérieure, elle est logée dans une pièce différente de celle où est la partie la plus courte & antérieure; celle-ci est vitrée en dessus, & de l'un & de l'autre côté. On ne voit dans cette vignette que la partie antérieure des deux poussinières qui y sont représentées.

La figure première, qui a fait entrer un de ses bras dans une poussinière vitrée, donne à manger aux poulets, ou fait dans l'intérieur de cette poussinière quelqu'accommodement qui peut leur être utile.

Les figures 2 & 3 ſont occupées autour d'une autre pouſſinière vitrée. La figure 2 en a fait ſortir en partie la boîte dans laquelle les poulets ſont logés. La figure 3 aide à la figure 2 à ſoûtenir & à tirer la boîte.

*PLANCHE PREMIÉRE.*

Les figures 1, 2, & 3 repréſentent des pouſſinières enterrées dans le fumier. Celles des figures 1 & 2, plus courtes de moitié que celle de la figure 3, ſervent à loger les poulets nouvellement éclos : on les met dans celle de la figure 3 lorſque devenus plus grands ils ont beſoin d'occuper un logement plus long, où il leur ſoit permis de faire de plus grandes courſes. On eſt maître de donner à ces dernières autant de longueur que le lieu où elles ſont le permet, mais on ne l'eſt pas de même de les élargir ; plus elles ſont larges, & plus il eſt difficile de faire prendre à l'air qui y eſt contenu le degré de chaleur néceſſaire aux poulets.

Un des bouts P P de la pouſſinière eſt ici, & doit être enfoncé plus avant dans le fumier que l'autre.

M, la mère artificielle qui demande à être placée dans l'endroit le plus chaud de la pouſſinière. R, rideau qui la ferme par devant ; il doit reſter un eſpace capable de contenir pluſieurs poulets, entre le bout poſtérieur de cette mère & le bout de la pouſſinière dont il eſt le plus proche.

Q Q, le bout de la pouſſinière qui s'élève le plus au deſſus du fumier, & près duquel il fait le moins chaud.

A, auget dans lequel on met la mangeaille des poulets.

C, figure 1 & 2, claye avec laquelle on recouvre quand on le juge à propos, la pouſſinière : les bâtons dont elle eſt composée doivent être plus proches les uns des autres qu'ils ne le ſont ici, aſſez proches pour ne pas permettre de ſortir aux plus petits poulets. La pouſſinière de la figure 3 doit auſſi avoir ſa claye.

La pouſſinière de la figure 2 eſt faite pour les cannetons naiſſans, en D eſt une cloiſon qui a une porte ou un trou par lequel les cannetons paſſent pour aller dans la partie de la pouſſinière ſéparée du reſte par la cloiſon, & pour retourner de là dans la partie la plus ſpacieuſe. Dans la partie formée par la cloiſon, B marque une jatte ou un petit plat plein d'eau, qui tient lieu d'un baſſin aux cannetons.

La figure quatrième eſt celle d'un ſevroir, ou d'une pouſſinière proportionnée à la grandeur des poulets qui commencent à faire uſage de leurs aîles. Ceux-ci, plus forts, ne ſe trouvent pas mal dans un air qui ne ſeroit pas aſſez chaud pour les autres.

R S T V, caiſſe qui forme le corps du ſevroir, ſon bout T V eſt ouvert ; on ne le ferme qu'avec la porte de grillage X ; elle tient au berceau de treillage Y Y, ſous lequel les poulets peuvent prendre l'eſſor.

CC, DD, FF, trois pièces qui, lorſqu'elles ſont poſées ſur la pouſſinière & appliquées les unes contre les autres, composent un couvercle complet à la partie du ſevroir qui eſt hors du berceau. Ce couvercle eſt néceſſaire toutes les fois qu'on veut faire monter la chaleur dans le ſevroir :

ſevroir: on voit à ce couvercle des trous dont quelques-uns ont été marqués O, qu'on tient ouverts quand on veut modérer la chaleur, & qu'on bouche avec des bouchons de bois lorſqu'on veut la faire augmenter.

E E, marquent ſur une des portions du couvercle, une ouverture par laquelle on peut paſſer la main dans le ſevroir pour y mettre de la mangeaille, ou pour d'autres raiſons, ſans être obligé de donner trop d'air au ſevroir, ou, ce qui eſt la même choſe, ſans refroidir trop celui de ſa capacité: quand on n'a pas à faire uſage de cette ouverture, on la ferme avec une petite porte, qui n'eſt qu'une planche coupée quarrément.

M, la mère artificielle.

A, un des augets où l'on met, ſoit du grain, ſoit de la pâtée.

### *PLANCHE SECONDE.*

La figure première repréſente une mère artificielle vûe par-deſſus, par-devant & de côté.

A B C D, chaſſis de bois qui fait la partie ſolide du deſſus, & contre lequel eſt attachée une peau de mouton P, dont la laine ſe trouve dans l'intérieur de la mère.

B C E F, eſt un des côtés de la mère qui peut être fait d'une planche mince, dont la ſurface intérieure eſt tapiſſée de peau de mouton: ce côté peut auſſi être fait, comme le deſſus, d'un ſimple chaſſis de bois.

A G F B, le devant de la mère, ou ſon bout antérieur, celui par lequel les poulets entrent dedans.

R S, rideau flottant qui tombe preſque juſ-

qu'au bas de la mère, & qui en bouche le bout antérieur, de manière néanmoins qu'il n'ôte pas la liberté aux poulets d'entrer sous la mère; ils l'écartent & le soûlèvent aisément lorsqu'ils veulent entrer & lorsqu'ils veulent sortir. Le bout postérieur, un peu plus bas que l'antérieur, est de même fermé par un rideau.

A G I H C F B, mère qui a été renversée sans dessus dessous pour mettre l'intérieur en vûe.

P, peau de mouton qui tapisse le dessus de la mère, & qui offre une bonne fourrure au dos des poulets. A G I H, un des côtés de la mère, vû par sa surface extérieure. C F, côté de la mère, vû par sa surface tapissée de peau de mouton. R S, rideau qui ferme le bout antérieur de la mère. T, rideau plus court que le précédent, qui est attaché au bord supérieur du bout postérieur.

K, L, deux pièces semblables & égales, dont l'une est vûe par la face tapissée de peau, & l'autre par la face extérieure, par celle contre laquelle la peau n'est pas attachée. Ces deux pièces sont deux hausses, au moyen desquelles on rend une mère plus haute qu'elle ne l'étoit, quand les poulets qui la doivent habiter demandent qu'elle le devienne. On voit à la pièce L deux chevilles placées de manière qu'elles entrent quand on veut dans deux trous percés dans le bord de la pièce F C. La pièce K a de même deux chevilles disposées pour entrer dans deux trous percés dans le bord de la pièce G H.

La figure 3 & la figure 4 sont deux mères demi-rondes. La figure 3 montre que l'ouverture par laquelle les poulets peuvent entrer sous

la mère est aussi longue que le côté de celle-ci, qui est en ligne droite. Dans la figure 4 une semblable mère est vûe par sa circonférence.

Q O P, figures 3 & 4, portion du cerceau de bois qui forme le bâtis de la partie supérieure de la mère.

M, bande de peau de mouton vûe par le côté ras, attachée contre le cerceau Q O P.

Dans la figure 4 on voit les montans V X Y, & quelques autres à qui on n'a point mis de lettres, qui soûtiennent l'arc de bois Q O P. Une bande de peau de mouton, qui se présente ici par son côté ras, est assujétie sur ces montans : la hauteur de ceux-ci est celle de la mère.

La figure 5 montre une poussinière plus composée que celles de la planche précédente, & sur lesquelles aussi elle a des avantages.

l m n o p q, boîte qui fait partie de la poussinière : elle a été brisée entre q y, & p, pour mettre à découvert son intérieur, où se trouvent de petits poulets, & les augets x x où ils ont de quoi manger. Cette boîte est portée par deux tréteaux z z.

K, endroit où un bout de la boîte précédente a un tuyau quarré qui s'emboîte dans une ouverture faite à un tonneau pour le recevoir : ce bout étant ouvert est pour les poulets la porte de communication de la boîte avec le tonneau.

a b c d e, tonneau qui a été brisé dans l'endroit marqué par ces lettres, afin que ce qui est dans son intérieur fût visible. Ce tonneau achève de rendre la poussinière complète.

h i, f g, deux mères semblables à celles des figures 3 & 4; c'est sous l'une & l'autre de ces mères que les poulets vont chercher un air plus

chaud que celui qu'ils trouvent dans la poussinière. La figure apprend que le tonneau est enterré dans le fumier ; il en seroit recouvert à une plus grande hauteur, si les ouvertures qu'on a faites pour mettre les mères en vûe n'eussent empêché qu'on pût faire monter le fumier jusqu'à la hauteur des mères & par delà, comme on doit le faire. Les poulets tenus dans de pareilles poussinières ne sont pas aussi exposés à vivre dans un air humide, que ceux qui habitent des poussinières qui ne sont que des boîtes enterrées en partie dans une plus massive couche : une moindre quantité de fumier suffit pour échauffer le tonneau, & ce tonneau conserve sa chaleur, parce qu'il est toûjours couvert par un couvercle semblable à celui des tonneaux dont on a fait des fours à couver des œufs.

## *Planche Troisiéme.*

Cette planche représente l'extérieur de la partie qui, étant ajoûtée à un four horizontal chauffé par le fumier, renferme avec ce four un lieu très-propre à élever les poulets nouvellement éclos, un lieu où se trouvent plusieurs poussinières qui ont les degrés de chaleur que les poulets exigent.

A B, B C, un des côtés & le dessus de l'entrée du four à fumier.

D E F G H I, espèce de caisse assujétie en D E F contre l'entrée A B D du four : la face de la caisse, qui s'applique contre cette entrée, est toute ouverte.

K, L deux chassis vitrés, mobiles horizontalement, qui occupent la plus grande partie du dessus de la caisse ; ils servent à éclairer l'intérieur

de cette caisse, à donner du jour aux poulets.

Le chassis L, est ici tiré un peu par delà H E, il auroit pû l'avoir été de même par delà D I.

M, autre chassis vitré qui sert à éclairer le bas de la boîte.

N G H, O Q I, montans qui servent de pied à la boîte.

Q Q P P T R, porte de la caisse : quand on veut ouvrir cette porte, on l'abaisse; on peut ne l'ouvrir qu'à moitié, parce qu'elle est brisée en P P.

Q Q, pentures, sur lesquelles la porte est mobile.

P P, couplets ou charnières qui permettent de n'ouvrir qu'une partie de la porte.

T, R, deux tringles qui ont des coulisses dans lesquelles le volet V est mobile.

S, crochet qui arrête le haut de la porte.

X Y Y Y Y, mur qui a été abattu pour mettre en vûe le corps du four. Z, le dessus du four. a a, un de ses côtés. On a enlevé le fumier dont ce côté & le dessus étoient couverts.

f, fumier sur lequel le four est posé.

## *PLANCHE QUATRIÉME.*

On s'est proposé de faire voir dans cette planche le dedans de la grande poussinière vitrée, dont on ne voit que le dehors dans la planche précédente; de faire voir que cette grande poussinière se divise en trois plus petites, & comment tout y est disposé pour que les poulets y soient tenus chaudement, proprement & sainement. Ce qui sert à clorre la caisse vitrée, comme les panneaux, les chassis vitrés, &c. a été emporté, on n'en a laissé

que des fragmens, mais on a réſervé dans leur entier les montans & les traverſes qui ſont la principale charpente de tout le bâtis.

A B, B C, un des côtés & le deſſus du four chauffé par le fumier.

D, reſte du deſſus de la partie ſupérieure de la caiſſe, qui étoit arrêtée contre le bord ſupérieur du four.

K, L, portions qui ſont reſtées des deux chaſſis vitrés du deſſus.

I O, H N, les deux montans du devant de la caiſſe vitrée, qui lui ſervent de pieds.

I H, traverſe ſupérieure aſſemblée avec les montans I O & H N; lorſque la porte eſt fermée, elle bat, & elle eſt arrêtée contre cette traverſe.

Q, une des deux pentures par leſquelles le bas de la porte eſt ſoûtenu.

P P, moitié ſupérieure de la porte, qui ici a été poſée horizontalement comme elle l'eſt lorſqu'on lui veut faire tenir lieu d'une table.

V, un des carreaux de verre qui eſt encadré dans cette partie de la porte.

X, bâton qui retient la moitié ſupérieure de la porte dans une poſition horizontale.

a a, plancher qui ne conſiſte que dans une forte tringle : le côté oppoſé en a une égale en tout à celle-ci, & placée à même hauteur. Ces deux tringles ſont le plancher qui porte une longue boîte, qui fait la pouſſinière ſupérieure, & qui équivaut même à deux pouſſinières lorſqu'elle eſt diviſée en deux ſuivant toute ſa longueur, comme elle l'eſt dans cette figure.

b c d e f g, partie de la longue boîte qui fournit les deux pouſſinières ſupérieures.

En b c d, jusqu'en e, les planches d'un des côtés & de partie du bout ont été brisées pour mettre en vûe ce qui est dedans la boîte.

c, crochet qui attache la partie c à la partie b. La boîte que nous considérons, a sept pieds & demi de long, ou environ; elle va jusqu'au fond du four : pour qu'elle soit plus maniable lorsqu'on veut la tirer entiérement hors du four, elle est divisée en deux parties qui sont tenues jointes l'une à l'autre par les crochets c, c 2, & c 3.

En g & en b sont deux rainures qui servent à arrêter une petite planche lorsqu'on veut diviser la boîte transversalement pour retenir les poulets, soit dans sa partie antérieure, soit dans sa partie postérieure.

Au dessus de a a, qui marquent le plancher qui soûtient la poussinière supérieure, sont deux des roulettes qui la rendent mobile lorsqu'on veut la tirer hors du four. Dans cette figure elle en est sortie en partie, son devant est posé sur l'espèce de table P P, qui est la portion supérieure de la porte.

k k k, &c. mur qui a été abattu pour faire paroître la partie du four qui doit être recouverte de fumier.

h est la surface intérieure d'un côté de la boîte qui forme la poussinière supérieure.

i i i, restes des planches qui couvroient le dessus du four.

l m, n o, deux rateliers entre lesquels & tout du long desquels sont des augets qui contiennent la mangeaille des poulets, & leur boisson, qui n'est que de l'eau.

p, c 2, q, cloison mince qui étant contigue par un bout à celui des rateliers, & prolongée

juſqu'au fond de la boîte, la diviſe en deux pouſſinières égales ou inégales en largeur, ſelon qu'on le juge à propos.

r s t, un des côtés de la boîte en laquelle conſiſte la pouſſinière inférieure; quelques poulets qui y ſont logés montrent leur tête.

u u, roulettes qui facilitent le mouvement de la pouſſinière inférieure.

*PLANCHE CINQUIÉME.*

Cette planche fait voir l'intérieur d'une étuve deſtinée à élever des poulets, & qui peut être auſſi utilement employée à les faire éclorre; elle a cinq pieds neuf pouces de haut, & huit pieds ſix pouces de longueur, & en largeur trois pouces de moins.

A, marque le couvercle d'un poële dont le corps eſt cylindrique. C'eſt après avoir levé ce couvercle qu'on remet du bois dans le poële toutes les fois qu'il y en faut remettre.

B C, grillage qui entoure la partie du poële qui eſt au deſſous du couvercle, juſqu'à la hauteur de l'enceinte D E. Ce grillage eſt diviſé en deux parties qui peuvent être ſéparées, & qu'on ſépare lorſqu'on veut ôter la cendre fournie par le poële.

D E, enceinte faite de tôle ou de feuilles de fer, qui doit être diſtante du poële au moins de la largeur d'une brique ordinaire, & qui le pourroit être de la longueur de cette même brique. Cet aſſemblage de feuilles de tôle eſt le garde-feu qui arrête la braiſe & la cendre, & qui empêche les poulets imprudens de s'aller griller. Si l'eſpace qui eſt entre ce garde-feu & le poële eſt rempli de briques ſimplement po-

ſées les unes ſur les autres, la conſommation du bois néceſſaire pour entretenir dans l'étuve un certain degré de chaleur, en ſera bien diminuée.

F G H I, pouſſinière annulaire; elle eſt ici immédiatement appliquée contre le garde-feu D E. La première que j'ai fait conſtruire l'étoit de même, mais des inconvéniens que j'ai trouvés dans cette poſition, me l'ont fait changer: je fais donner actuellement à l'anneau qui forme la mère, un diamètre aſſez grand pour que ſa circonférence la plus proche du poële ſoit éloignée du garde-feu de quatre à cinq pouces, alors la mère n'eſt pas expoſée à prendre feu, ni même à ſe griller, lorſque le garde-feu s'échauffe à un certain point. Si le garde-feu & la mère, trop proches l'un de l'autre, ſe tourmentent, des cavités ſe forment entr'eux, dans leſquelles les poulets ne ſauroient tomber ſans courir riſque de ſe brûler, parce qu'ils ne peuvent s'en tirer; lorſque le vuide eſt plus grand & eſt égal par-tout entre la mère & le garde-feu, les poulets ſautent à terre ſans danger. Si le garde-feu touche la pouſſinière, il ne doit pas alors être échauffé par des briques.

*K K K*, pieds ou ſupports de la mère.

I, partie de la pouſſinière qui eſt couverte par une planche qui n'eſt percée que d'aſſez petits trous.

L, partie de la mère couverte d'un grillage.

M, partie de la mère ſéparée du reſte par deux petites cloiſons.

N, O, Q, trois pouſſinières qui ont une communication avec la mère annulaire, & qui ſont aſſujéties contre elle. Une quatrième pouſſinière, qui eſt miſe en ſymmétrie avec la pouſ-

ſinière O, eſt cachée par le poële.

P, la porte par laquelle les poulets peuvent entrer de la pouſſinière O, dans la mère, & revenir de celle-ci dans la pouſſinière. Chacune des autres pouſſinières a une pareille porte.

R, claye qui couvre la pouſſinière N.

La figure ſeconde montre l'eſpèce de boîte grillée dans laquelle ſont les augets qui contiennent le grain ſec, ou la pâtée qu'on donne aux poulets.

La figure troiſième eſt celle d'un thermomètre à beurre pendu au plancher; on en doit pendre de pareils en divers endroits de l'étuve.

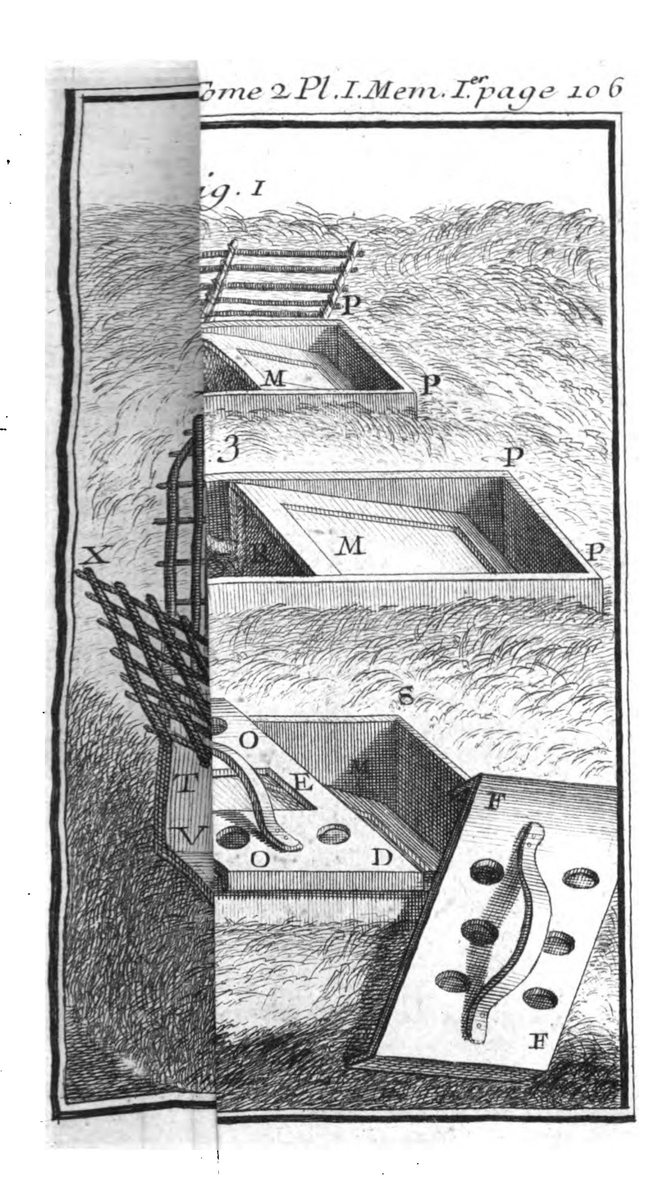
Dans la figure 4. a d eſt une tringle de fer à laquelle eſt ſuſpendu le panier rempli d'œufs qui ſont couvés par la chaleur de l'air de l'étuve. Le poids du panier & du reſte de la ſuſpenſion, eſt porté par un anneau qui peut gliſſer le long de la tringle, au moyen de quoi on peut approcher ou éloigner le panier du tuyau du poële, ſelon qu'on veut qu'il ſe trouve dans un air plus ou moins chaud.

La figure 5 repréſente plus en grand que la figure 4 les pièces de fer employées à la ſuſpenſion du panier.

h, l'anneau qui gliſſe dans la tringle.

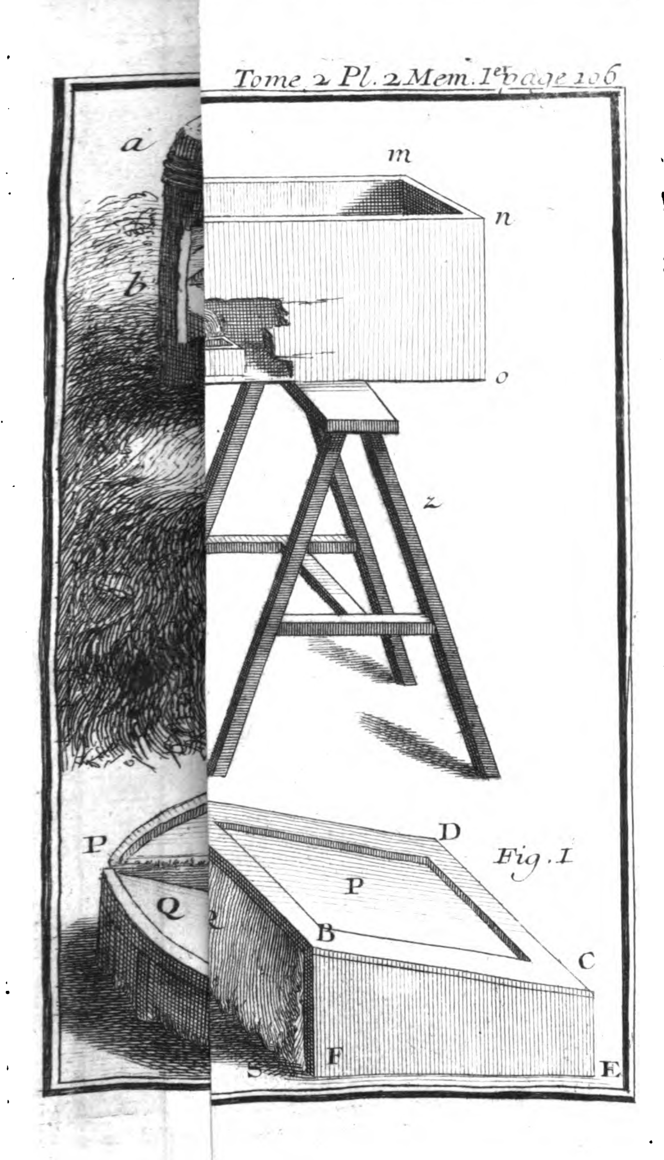
I, queue d'un ſecond anneau qui paſſe au travers du premier, dans lequel ſon bout eſt rivé: cette queue peut tourner librement dans le trou qui la reçoit. K, crochet dont un bout eſt engagé dans l'anneau i.

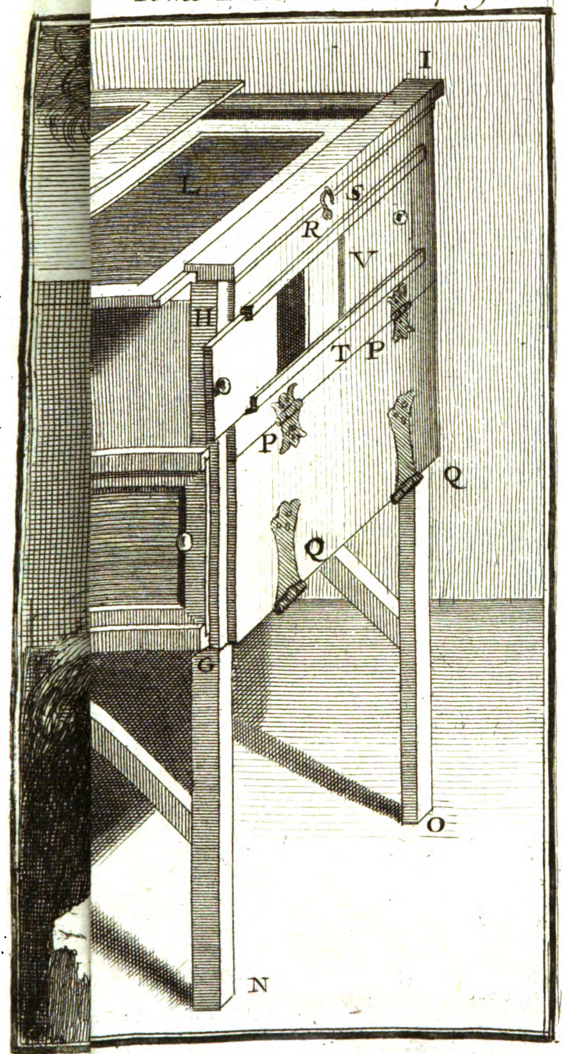
l, poulie arrêtée dans l'anneau. Sur cette poulie paſſe la corde à laquelle aboutiſſent celles qui tiennent aux quatre anſes du panier.

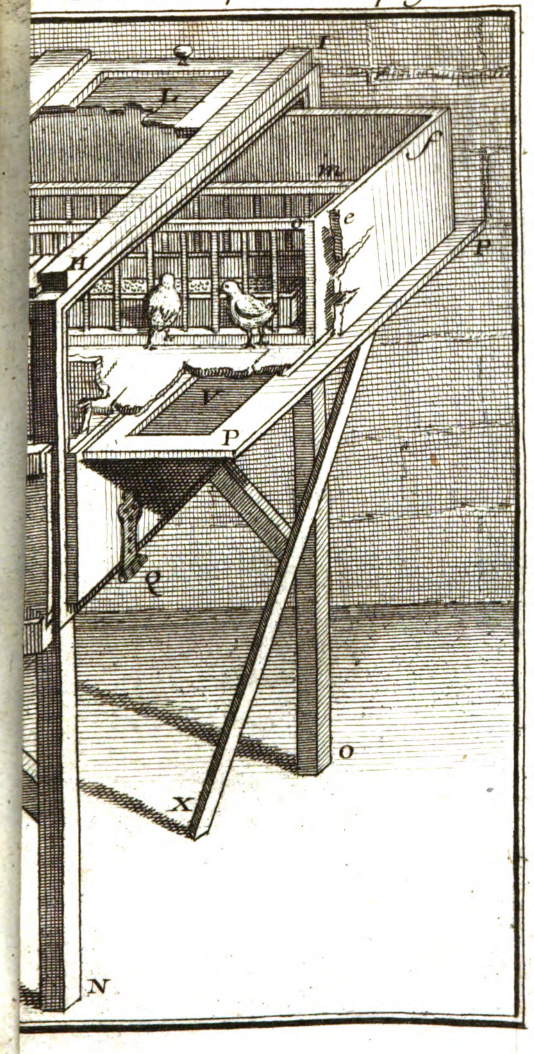


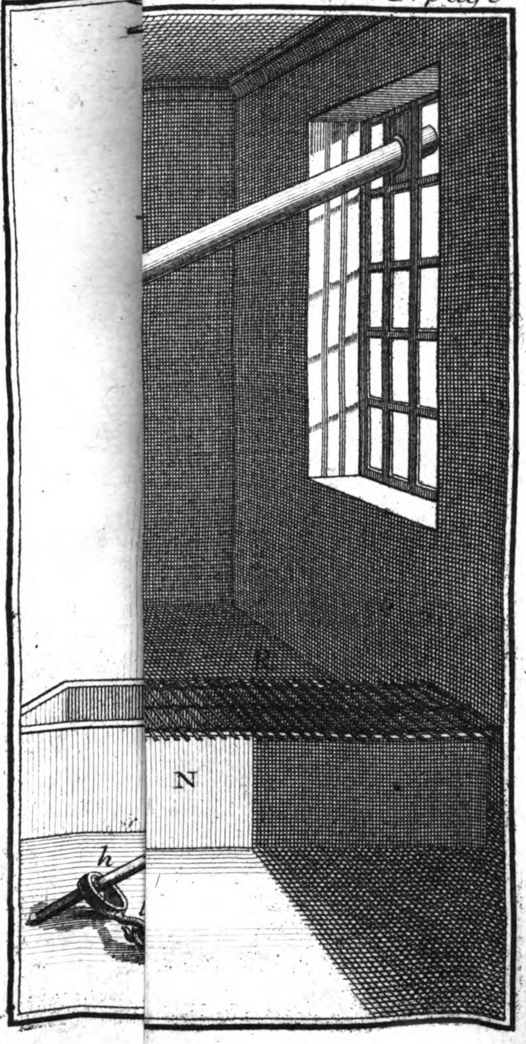
ome 2 Pl. I. Mem. I.er page 106
ig. 1
P
M
P
3
P
X
M
R
P
S
O
T
E
F
V
O
D
F




a
b
m
n
o
z
P
D
Fig. I
P
Q
B
C
F
S
E


I
L
S
R
V
H
T P
P
Q
Q
G
O
N


I
L
m
f
e
c
H
P
V
P
Q
O
X
N



ome 2 Pl. 5 Mem. Ier. page
N
h




# SECOND MÉMOIRE.

## *Suite de la manière d'élever les poulets. Des différentes nourritures qu'on peut leur donner.*

ON n'aura pas manqué de juger que si nous n'avons rien dit dans le Mémoire précédent des nourritures les plus convenables aux poulets, c'est pour en parler plus au long dans celui-ci. On n'en éleveroit point si on ne leur donnoit des alimens sains, ou, ce qui pour les animaux est rarement différent, des alimens à leur goût. Les gens de la campagne ne seroient pas néanmoins embarrassés sur la qualité de ceux qui doivent être fournis aux poulets nés dans les fours, quand nous ne nous arrêterions pas à en parler; ils n'en demandent pas qui soient différens

de ceux que prennent les poulets éclos ſous des poules : mais ce qui regarde la manière de nourrir les uns & les autres, ſoit par rapport à la façon de leur rendre la nourriture plus profitable, ſoit par rapport à l'œconomie qu'on peut faire de ce qu'ils conſomment juſqu'à ce qu'ils ſoient parvenus à âge de poules & de grands coqs, & après y être arrivés, mérite un examen qu'on n'a pas dû attendre de ceux qui ſoignent les baſſe-cours, & dont nous ne ſommes même en état de donner ici qu'une ébauche, qui pourra être perfectionnée par les expériences & les obſervations qu'elle invitera à faire.

Les oiſeaux auxquels a été donnée l'inclination de couver un plus grand nombre d'œufs à la fois, demandoient à être déchargés, comme ils le ſont, du ſoin de porter la becquée aux petits qu'ils font éclorre : comment une poule, une perdrix, une dinde, &c. ſuffiroit-elle à remplir grain à grain le jabot de douze à quinze petits ! Les pères & mères qui ſont dans la néceſſité de donner la becquée aux leurs, comme les pigeons, les grives, les geais, les pies, les corbeaux, les moineaux, n'en ont que peu à nourrir, quelquefois que deux, & pour l'ordinaire cinq à ſix au plus. Les exceptions à cette

règle ſont rares ; les méſanges de la plus petite eſpèce en offrent une : on eſt inquiet pour la petite mère qu'on a trouvée avec douze à quinze enfans qu'elle a à nourrir ; elle paroît dans ce cas qui ſeroit ſi embarraſſant pour les poules, les perdrix, les dindes, &c. juſqu'à ce qu'on ait fait réflexion que la méſange les fait vivre de chenilles & de vers, dont un ſeul peut raſſaſier un de ſes petits : ce qu'elle fait pour lui en une ſeule becquée, une poule ne le pourroit faire pour un des ſiens que par des becquées répétées trop de fois, ſi elles ne conſiſtoient chacune que dans un grain de bled ou de millet. La diſtribution des eſpèces d'oiſeaux en celles qui ſont exemptes & en celles qui ſont chargées du ſoin de nourrir leurs petits, c'eſt-à-dire, en eſpèces très-fécondes & en celles qui le ſont peu, a été bien faite à notre avantage : il y auroit beaucoup à perdre pour nous ſi les oiſeaux de proie, les corneilles, les pies, avoient la fécondité des poules & des perdrix, & que celles-ci n'euſſent que la fécondité actuelle de ces oiſeaux qui nous ſont nuiſibles, ou dont nous ne ſavons au moins faire aucun uſage ; ce ſont-là de ces arrangemens que nous ne voyons pas avec aſſez de reconnoiſſance pour celui à qui nous les devons.

Le petit oiseau qui a trouvé dans l'œuf de quoi fournir à son développement & à l'accroissement qui le met en état d'en briser la coquille, sort encore de cette coquille avec une provision de nourriture qui peut le faire vivre pendant un certain temps, jusqu'à ce qu'il ait acquis la force d'en chercher & d'en prendre. Quelques auteurs rapportent, mais je doute que ce soit sur des observations assez sûres, que les corbeaux restent sept jours après leur naissance sans recevoir de nourriture de leurs père & mère : ce qui est plus certain, c'est que le poulet n'a aucun besoin de faire rien entrer dans son jabot qu'au bout de vingt-quatre heures, & même plus tard : on le tente & on le détermine à becqueter plûtôt, si on lui présente du grain au bout de dix à douze heures, mais on prévient alors sa faim. Une partie considérable du jaune de l'œuf n'a pas été consommée par le petit oiseau logé dans la coquille; elle entre dans son corps peu de temps avant qu'il paroisse au jour; elle y est digérée, & par conséquent elle le nourrit; qu'on ne s'étonne donc point de voir le petit animal devenir plus fort, malgré un jeûne de plus d'un jour.

Les premières démarches du poulet mis sous une mère artificielle sont plus aisées à suivre que celles des poulets dont une

véritable mère prend ſoin. S'il y a trouvé des compagnons plus âgés que lui, il y reſte à peine quelques heures ſans être déterminé par leur exemple à aller à petits pas dans la pouſſinière; il y rencontre toûjours quelque choſe à becqueter, auſſi donne-t-il des coups de bec contre le fond de la boîte, entre leſquels il laiſſe d'aſſez longs intervalles; il ſemble que ce ſoit plus pour commencer à s'exercer que pour contenter le deſir de manger; quand ce deſir lui eſt véritablement venu, ſes coups de bec ſe ſuccèdent tout autrement vîte.

Nous venons de voir que la dernière nourriture que les poulets ont reçûe de la Nature, eſt du jaune d'œuf; on a cru que du jaune d'œuf étoit auſſi ce qu'on pouvoit leur offrir de mieux pour premier aliment; on eſt en uſage de leur donner celui d'un œuf qu'on a fait durcir, on le leur préſente après l'avoir réduit en miettes ſous les doigts; d'autres mêlent le jaune durci & émietté avec du pain. Je l'ai donné de l'une & de l'autre façon aux poulets nouvellement nés, tant que le nombre de ceux que j'ai eus, a été petit; cet aliment pouvant devenir cher lorſqu'on auroit à en fournir une grande quantité de poulets, j'ai cherché

à m'aſſurer par des expériences, s'ils ne s'accommoderoient pas auſſi-bien de la ſimple mie de pain: je la leur ai vû manger avec autant d'appétit que le jaune d'œuf, & ceux qui en ont vécu ſe ſont auſſi-bien portés que les autres. On les excite à la manger lorſqu'en la briſant entre les doigts on en fait pleuvoir les miettes devant leurs yeux.

On ne doit pas même tarder à faire tomber avec les miettes de pain des grains de millet ; dès les premiers jours qu'ils commencent à manger, ils les prennent volontiers avec leur bec & les avalent; leur eſtomac a déjà la force de les digérer. Ne les invitât-on pas néanmoins par cette pluïe de miettes & de grains, ils ſauroient ramaſſer ce qu'il y en auroit de répandu ſur le fond de la pouſſinière, pour s'en remplir le jabot; ils ſauroient même bien-tôt aller chercher ces alimens dans l'auget ou dans le petit vaſe où on les aura mis, afin qu'ils ne ſoient pas expoſés à être mêlés avec trop d'ordures. On peut remplir le même vaſe de mie de pain mêlée avec du millet, ou en avoir deux, dans un deſquels il n'y ait que de la mie de pain, comme il n'y aura que du millet dans l'autre.

Le beſoin de boire leur vient preſque

aussi-tôt que celui de manger ; on n'oubliera donc pas de les pourvoir de bonne heure d'un petit pot ou vase plein d'eau, qu'on assujétira de maniére qu'ils ne puissent le renverser. Il ne le faut ni large ni profond ; ce n'est pas assez que sa grandeur n'expose pas ceux qui entreroient dedans à s'y noyer, il doit être si peu profond qu'ils ne puissent que s'y mouiller les pattes : mais ordinairement ils se tiendront hors du vase lorsqu'ils y prendront avec le bec des gouttes d'eau, qu'on leur verra faire passer dans leur gosier en levant le col & la tête.

La nourriture que je leur ai offerte les premiers jours, peut leur être continuée tant qu'ils restent dans la première poussinière ; on peut la leur donner lorsqu'ils ont passé dans la seconde, & même dans le sevroir : avec du pain & du millet, ce qui ne fait pas une nourriture fort chère, on peut les conduire à devenir de grands poulets.

Ce n'est pas assez pourtant de songer à les faire manger, il faut songer aussi à les faire digérer. Les grains de gravier, les petites pierres dont on trouve rempli en partie le gésier des poules & de tant d'autres oiseaux de leur classe, comme les dindons, &c. ont donné lieu de croire que

ces corps durs, dont aucun ſuc nourricier ne ſauroit être extrait, n'étoient pas cependant cherchés & avalés inutilement par l'oiſeau ; qu'ils étoient les inſtrumens au moyen deſquels cet eſtomac épais & d'une conſiſtance ſolide, appellé géſier, parvient à broyer les graines & les autres matières qui ſont arrivées dans ſa capacité; qu'ils ſont pour lui des meules très-petites, mais auſſi très-multipliées. Ce n'eſt pas ici le lieu de rapporter les expériences que j'ai faites pour me convaincre que cette idée étoit exactement vraie, mais je dois faire remarquer que l'eſtomac des plus jeunes poulets, pour digérer plus facilement, a beſoin, comme celui des poules, de faire agir des grains de gravier; qu'il eſt par conſéquent eſſentiel de répandre ſur le fond des pouſſinières du gravier fin, du ſable ou du ſablon, qu'ils becqueteront quand il leur plaira. Il m'a ſemblé que depuis que j'ai eu pris cette précaution, mes petits poulets ſe ſont mieux portés qu'ils ne faiſoient avant que j'euſſe fait attention qu'elle ne devoit pas être négligée.

Les poulets qui ont la liberté de courir dans les cours, y trouvent de l'herbe, ils en mangent de temps en temps, ils arrachent de terre de petits vers, ils y attrapent

quelquefois des mouches ou des moucherons, qui sont pour eux de friands morceaux. J'ai fait en sorte que ceux qui sont retenus dans les poussinières, ne fussent pas privés de toutes ces douceurs; qu'ils pûssent aussi, comme ceux dont la vie est plus libre, avoir de ces différens petits mets; qu'ils ne fussent pas réduits à des alimens trop uniformes qui leur en deviendroient moins appétissans, & peut-être moins sains. Pour cela je fais mettre au bout de chaque poussinière une motte de gazon bien vert: les petits poulets y viennent becqueter l'herbe, gratter la terre, de laquelle ils parviennent aussi quelquefois à tirer quelque ver.

Mais ce que je n'aurois pas espéré, & à quoi mes attentions pour eux n'ont eu aucune part, c'est que les poussinières découvertes & échauffées par le fumier, leur fournissent plus d'insectes que les cours & les vergers n'en sauroient offrir aux poulets à qui il est permis de les parcourir, & de plus faciles à attraper. L'étude que j'ai faite des insectes m'avoit pourtant appris que le fumier est le lieu natal de ceux d'un très-grand nombre d'espèces, que des vers de différentes espèces s'y nourrissent, y croissent & s'y métamorphosent en mouches. Beaucoup de

moucherons d'une petiteſſe qui les fait ſouvent échapper à nos yeux, viennent des plus petits de ces vers; d'autres moucherons un peu plus grands, qui approchent de la forme & de la grandeur des couſins ordinaires, & que j'ai déſignés ailleurs par le nom de Tipules, ont été auſſi des vers du fumier: toutes ces petites mouches entrent volontiers dans les pouſſinières ouvertes, & s'attachent à leurs parois. Les poulets qui les voient mieux que nous ne les y verrions, qui ſont attentifs à les chercher, ne manquent pas d'attraper avec leur bec celles qui ſe ſont poſées à leur portée; ils ſe dreſſent ſur leurs jambes, ils ſont un ſaut, & même un petit vol, pour s'élever juſqu'aux petites mouches qui ſe ſont *placées plus* haut.

Le produit de leur chaſſe en mouches & en moucherons eſt pourtant petit en comparaiſon de celui de la chaſſe d'une autre eſpèce d'inſectes qui ne ſont point aîlés. Les cloportes aiment les lieux humides & dont la température d'air eſt douce; on va ordinairement en chercher dans les caves pour en faire une poudre regardée comme un remède efficace contre diverſes maladies. Il y en a qui n'aiment pas moins les tas de fumier; ceux-ci ſe ſont multipliés au delà de ce que je

l'euſſe imaginé, dans ma couche à poulets : quand on venoit à défaire la couche en quelqu'endroit près du mur, on y en mettoit à découvert une quantité innombrable. C'eſt-là auſſi que les cloportes ſe tiennent plus volontiers pendant le jour ; ſur le ſoir ils ſortent de leur retraite pour ſe répandre de tous côtés dans le lieu même où eſt la couche. Après que la nuit eſt venue, ſi l'on va viſiter les pouſſinières une lumière à la main, ſur-tout en été, on en voit leur fond & leurs côtés couverts ; il n'y a guère de place de la grandeur d'un pouce ou deux qui n'ait ſon cloporte, & dans une pareille étendue il y en a quelquefois plus de ſept à huit ; il y en a de tout âge & de toute grandeur à choiſir pour les poulets. J'ai dit ailleurs que la lumière détermine ceux-ci à ſortir de deſſous la mère artificielle, & qu'ils ſont diſpoſés à manger en pleine nuit, comme ils le ſont en plein jour ; ſi l'on veut donc leur faire faire un grand repas de cloportes, il n'y a qu'à les venir éclairer le ſoir, ils les becquetent & avec plus de goût qu'ils ne feroient les grains de millet, ils leur donnent la préférence ſur ces derniers. Les cloportes ne ſe rendent pas en ſi grand nombre pendant le jour dans les pouſſinières, mais il n'eſt point d'heure

où il ne s'y en trouve quelques-uns, & où les poulets n'en fassent de bonnes captures : ces insectes se retirent dans les mères artificielles plus volontiers qu'ailleurs.

Puisque les poulets trouvent dans les poussinières de l'herbe & plus d'insectes qu'ils n'en trouveroient dans la campagne, les frais pour les y élever ne doivent pas être sensiblement plus grands que ceux qu'exigent les poulets qu'on laisse vivre dans les cours, & auxquels on donne pourtant du grain. Mais à quoi vont-ils ces frais! C'est une question qui doit être faite par tous ceux qui aiment à savoir le rapport du produit avec la dépense, qui n'aïment pas à risquer de semer plus qu'ils ne peuvent recueillir. Il est assez difficile de faire ici une évaluation qui les satisfasse, mais il est clair que l'on n'auroit pas continué pendant une si longue suite d'années non interrompue, à faire couver une partie des œufs sous des poules, si des expériences répétées tant de fois n'eussent montré qu'il y avoit quelque chose à gagner, ou au moins qu'il n'y avoit rien à perdre à vendre des poulets au lieu de vendre les œufs dont ils sont éclos. Tant qu'ils sont très-petits, dans l'âge où leur jabot n'a que la grosseur d'un pois, &

jusqu'à l'âge où il n'a qu'environ celle d'une cerise, c'est-à-dire, depuis qu'un poulet est né jusqu'à ce qu'il ait environ un mois, ce qu'il coûte chaque jour en pain & en millet pour le nourrir est bien peu de chose; nous rapporterons dans la suite quelques expériences sur lesquelles on le pourra apprécier à peu près : d'autres expériences feront voir qu'on nourrit encore à bon marché un poulet pendant le cours de son second mois, temps après lequel on peut cesser de le tenir renfermé.

Mais que coûtent à nourrir les poulets en liberté jusqu'à ce qu'ils soient devenus aussi grands qu'ils le peuvent devenir ? Que coûtent à nourrir les poules, les chapons & les coqs ? C'est sur quoi je ne sache pas qu'on ait fait les expériences propres à nous faire voir clair; c'est cependant une matière sur laquelle il nous importe d'être instruits, elle est la base de l'œconomie d'une basse-cour : celles que j'ai commencées & qui méritent d'être poussées plus loin, nous mettront déjà en état de juger de la plus grande dépense à laquelle peut aller la nourriture de la volaille la mieux traitée, & nous apprendront à quoi est réduite la dépense faite pour la volaille un peu négligée, ou

pour celle qu'on cherche à faire vivre au meilleur marché qu'il eſt poſſible.

Les grains de différentes eſpèces ſont la nourriture qu'on donne à la volaille; elle aime l'avoine, le bled noir ou ſarraſin, l'orge, le bled de Turquie, le ſeigle & le froment : ſelon le pays & ſelon les années on lui donne une ſorte de ces grains par préférence. On ne jette qu'une ou deux fois par jour à celle d'une baſſecour une quantité de ce grain, ordinairement au deſſous de celle qu'elle conſommeroit ſi on en mettoit davantage à ſa diſpoſition. La volaille n'eſt pourtant pas auſſi inſatiable qu'on le pourroit juger ſur l'avidité avec laquelle elle enlève ce qu'on lui en abandonne. Il ne m'a pas paru ſeulement curieux, il m'a même paru utile de ſavoir ce qu'une poule mangeroit de grains de chaque eſpèce dans une journée où elle en auroit à diſcrétion du matin au ſoir : ces expériences ſont non ſeulement propres à apprendre à quoi peut aller la plus grande dépenſe faite pour une poule dans une année, connoiſſance au moins néceſſaire à ceux qui en veulent nourrir dans les villes de tenues dans des cages ; elles le ſont encore pour faire connoître quel eſt le grain qu'on leur doit donner pour les nourrir à moins de frais.

Parmi

Parmi les poules, comme parmi les autres animaux, il y en a de plus grandes mangeuſes que les autres. Le préjugé veut que celles d'une plus grande taille mangent le plus, & ce préjugé ne nous trompe point : j'ai trouvé que la quantité de grain conſommée dans un jour par une poule de Caux, étoit à celle du même grain conſommée dans le même jour par une poule commune, comme quatre à trois, & qu'elle étoit à celle qui étoit mangée par une de ces poules de la plus petite eſpèce, qui portent à bon titre le nom de naines, comme deux à un. Entre les poules de même taille & de même eſpèce, il y en a auſſi à qui il faut plus de nourriture qu'aux autres : il y a eu des temps où quatre poules communes ont autant mangé que huit autres parmi leſquelles il y en avoit trois de la plus grande eſpèce, & dont trois des cinq reſtantes cédoient peu en groſſeur aux plus fortes ; mais ces cas rares n'empêchent pas les règles générales de ſubſiſter.

Pour parvenir à établir de ces règles générales, j'ai tenu des poules ſous plusieurs cages à poulets ; chaque poule étoit ſeule dans la ſienne. J'en ai mis d'autres dans des loges ou grandes cabannes grillées où elles étoient beaucoup plus à l'aiſe

& aſſez commodément pour y pondre comme elles euſſent fait ſi elles euſſent été en pleine liberté : afin que rien ne leur manquât, j'ai même donné un coq aux poules de chaque loge ; dans les unes il y avoit juſqu'à ſept poules, & il n'y en avoit que deux dans celles qui en contenoient le moins. Pendant pluſieurs jours de ſuite j'ai fourni, ſoit aux poules qui étoient ſeules dans une cage, ſoit à celles qui étoient en compagnie dans les loges, d'une même ſorte de grain, dont la quantité avoit été meſurée, & étoit plus que ſuffiſante pour les raſſaſier : il reſtoit à toutes les heures du jour de ce grain dans la petite auge de bois deſtinée à le contenir. Cette auge étoit une boîte plus longue que large ; contre ſon fond & près de chaque bout étoit attaché un morceau de planche large de deux ou trois pouces, & aſſez long pour déborder la boîte de chaque côté de quelques pouces : ces deux pièces rendoient ſon appui ſolide & la mettoient hors de riſque d'être renverſée par les poules lorſqu'il leur plaiſoit d'entrer dedans. Enfin les bords de l'auge étoient aſſez hauts pour que les poules ne pûſſent en grattant faire ſauter le grain hors de la boîte. Ces petites précautions étoient néceſſaires pour empê-

cher qu'il n'y eût un déchet de grain dont il eût été difficile de tenir compte. Je n'avois pas oublié de faire répandre du gravier sur le fond de chaque loge & de la cage, & d'en faire mettre dans un vase, parce que je le croyois propre à accélérer la digestion.

La mesure de grain à laquelle une poule s'est bornée chaque jour, a été la même à peu près, soit que ce grain ait été de l'avoine, soit qu'il ait été de l'orge, soit qu'il ait été du sarrasin : celui de ces trois grains qui sera à meilleur marché dans une année & dans un pays, est donc celui qu'on doit donner aux poules sans avoir aucun regret de ce que les autres sont plus chers. La saison pourroit apporter dans l'appétit des poules des différences dont je ne suis pas encore instruit ; elles peuvent demander plus de nourriture dans certains temps que dans d'autres : ce que je sais, c'est que dans le mois de janvier & dans celui de février une poule commune qui a à discrétion devant elle du matin au soir du grain d'une de ces trois espèces, n'en mange par jour qu'un quart de litron mesure de Paris. Je fais même la dose trop forte pour une poule commune, car il est presque toûjours resté quelque chose des deux litrons mis à la

diſpoſition d'un très-fort coq, de deux poules de Caux, de deux autres d'une grandeur moyenne entre celle des dernières & celle des communes, & de trois poules de grandeur ordinaire. J'ai cependant vû des poules de Caux manger chacune par jour leur tiers de litron, ſoit d'orge, ſoit de ſarraſin, ſoit d'avoine.

Le froment nous paroîtroit devoir être le grain le plus exquis pour les poules; leur voracité nous diſpoſeroit à penſer qu'elles en mangeroient bien plus que d'orge ou que d'avoine, comme nos payſans à qui on ne ſerviroit que du pain très-blanc, en mangeroient plus que du pain très-bis ou noir dont ils vivent. Les poules fournies de froment n'en mangent pourtant dans un jour qu'une meſure plus petite d'environ un quart que celle qu'elles mangent des autres grains dont nous venons de parler. Une poule n'a jamais mangé plus de $\frac{3}{16}$ d'un litron du plus beau froment : il eſt vrai que cette différence de volume eſt plus que compenſée par la différence du poids; les $\frac{3}{16}$ de froment pèſent plus que les $\frac{4}{16}$ d'avoine.

Ce n'eſt pas néanmoins une compenſation de la nature de celle que nous venons de remarquer, qui eſt cauſe, ou au moins qui eſt toûjours cauſe qu'une poule

ſe contente dans ſa journée d'une plus petite meſure d'un certain grain que d'un autre grain : le ſeigle ne pèſe pas plus que le froment, & pèſe même un peu moins ; cependant la meſure de ſeigle qui ſatisfait la faim d'une poule du matin au ſoir eſt plus petite que la meſure de froment néceſſaire pour produire le même effet, & elle eſt plus petite à un point dont j'ai été ſurpris, & qui eſt ſingulier, elle n'eſt que la moitié de l'autre. Les ſept poules & le coq dont j'ai parlé ci-deſſus, qui enſemble ont mangé dans leur journée un litron & demi de froment, n'ont mangé dans leur journée que les trois quarts d'un litron de ſeigle ; la conſommation moyenne de ſeigle faite par chacune de ces poules n'a donc été que de $\frac{3}{32}$ de litron, pendant que celle de froment a été de $\frac{6}{32}$.

La meſure du bled de Turquie qu'une poule a mangée chez moi par jour eſt bien plus grande que celle qu'elle a mangée de ſeigle, quoiqu'un peu plus petite que celle de froment. Les plus grandes mangeuſes ont été ſuffiſamment raſſaſiées dans la première journée par $\frac{1}{8}$ de litron, mais elles y ont pris plus de goût dans la ſuite, & alors le coq & les ſept poules citées déjà plus d'une fois, que

je regarde enſemble comme un peu au deſſus des mangeuſes médiocres, ont conſommé par jour un litron & $\frac{1}{4}$ de ce grain ; $\frac{5}{4}$ de litron de bled de Turquie leur ont donc tenu lieu de $\frac{6}{4}$ de litron de froment, & n'ont été pour elles équivalens qu'à $\frac{3}{4}$ de litron de ſeigle.

Nous évaluons un peu trop haut la conſommation de chaque grain que fait par jour une poule commune, en la prenant ſur celle qui a été faite par le coq & les ſept poules, parmi leſquelles il y en avoit de la plus grande taille ; mais on aime mieux s'être trompé par excès que par défaut dans ces évaluations qui regardent les dépenſes qui doivent être ſouvent répétées ; ce qu'il en coûte de moins que ce que l'on vouloit bien dépenſer, devient un bénéfice. On peut donc compter qu'une poule commune qui aura pendant toute la journée du grain à diſcrétion, ne coûtera chaque jour pour être nourrie,

En Orge, en Bled noir & en Avoine, que $\frac{1}{4}$ de litron, ou .... $\frac{8}{32}$ de litron.
En Froment......... $\frac{6}{32}$.
En Bled de Turquie.... $\frac{5}{32}$.
En Seigle............ $\frac{3}{32}$.

La remarque faite ci-deſſus ſur le rap-

port de la peſanteur ſpécifique du froment à celle du ſeigle, nous avoit déjà prouvé que ſi une poule mange une plus grande meſure d'un grain que d'un autre, ce n'eſt pas parce qu'il eſt plus léger : c'eſt ce qui eſt encore confirmé par les petites tables ſuivantes, où ſe trouvent exprimés les rapports des peſanteurs ſpécifiques des différens grains dont on nourrit les poules. La première table donne le poids d'un litron de chacun de ces ſix grains, tel qu'il fut trouvé lorſqu'on me les apporta de chez le Grenetier.

La quantité de chacun de ces grains qui avoit été peſée, fut miſe dans un ſac de papier ; on le laiſſa enſuite dans une chambre baſſe *très-humide* pendant près de deux mois, au bout deſquels elle fut repeſée. La meſure de quelques-uns qui avoit été raſe dans la première peſée, étoit devenue comble dans la ſeconde. La deuxième table donne le poids qu'avoit alors le litron de chaque grain.

Enfin ces mêmes grains furent peſés une troiſième fois après être reſtés pendant près de trois mois dans une étuve, où une chaleur propre à faire couver des œufs avoit régné aſſez conſtamment : alors la quantité de chaque grain peſée

& repesée auparavant, ne fut plus suffisante pour remplir le litron : celle de quelques-uns y laissa un vuide de quatre lignes & demie de hauteur. La troisième table apprend le poids qu'avoient alors chacune de ces quantités des différens grains.

Une de ces trois Tables seroit plus que suffisante pour l'usage que nous en voulons faire actuellement, mais ensemble elles montrent combien de précautions il faudroit prendre si on vouloit savoir avec une précision qui auroit ses utilités, la pesanteur spécifique de chaque grain.

*Première pesée des six grains dans l'état où ils étoient lorsqu'on les apporta de chez le Grenetier. On trouva le poids du litron de*

| | onces. | gros. | grains. |
|---|---|---|---|
| Froment. . . . . . . . | 19. | 1. | 52. |
| Seigle. . . . . . . . . | 18. | 4. | 12. |
| Bled de Turquie. . . | 17. | 5. | 48. |
| Sarrasin. . . . . . . . | 16. | 7. | 12. |
| Orge. . . . . . . . . | 14. | 0. | 48. |
| Avoine. . . . . . . . | 10. | 3. | 12. |

*Seconde pesée des mêmes grains tenus dans un lieu humide pendant près de deux mois.*

| | onces. | gros. | grains. |
|---|---|---|---|
| Froment. . . . . . . . | 19. | 3. | 48. |
| Seigle. . . . . . . . | 19. | 3. | 36. |

| | onces. | gros. | grains. |
|---|---|---|---|
| Bled de Turquie. . . | 17. | 6. | 12. |
| Sarrasin. . . . . . . . | 17. | 0. | 48. |
| Orge. . . . . . . . . | 13. | 7. | 12. |
| Avoine. . . . . . . . | 10. | 3. | 12. |

*Troisième pesée des mêmes grains après être restés pendant trois mois dans une étuve.*

| | onces. | gros. | grains. |
|---|---|---|---|
| Froment. . . . . . . . | 18. | 1. | 54. |
| Seigle. . . . . . . . . | 18. | 1. | 18. |
| Bled de Turquie. . . | 16. | 3. | 18. |
| Sarrasin. . . . . . . . | 15. | 7. | 36. |
| Orge. . . . . . . . . | 12. | 6. | 6. |
| Avoine. . . . . . . | 9. | 5. | 12. |

Il est bien prouvé par ces dernières tables que le sarrasin ou bled noir est plus pesant que l'orge & que l'avoine, cependant une poule ne se trouve assez nourrie dans sa journée que par une mesure de ce premier grain égale à celle qu'elle mangeroit d'un des autres. Seroit-ce leur goût qui les engageroit à manger plus d'un grain que d'un autre ? La gourmandise qui ne nous permet pas de nous en tenir à une quantité de mets exquis égale à celle dont nous nous contentons lorsqu'on ne nous sert que des mets ordinaires, seroit-elle aussi un vice des poules ? Si elles mangent une quantité de fro-

ment double de celle qu'elles mangent de ſeigle, eſt-ce que le froment flatte plus leur goût? Pour ſavoir ſi c'en étoit la raiſon, j'ai fait mettre une cloiſon à la boîte dans laquelle on donnoit journellement la nourriture aux poules d'une loge, la boîte a été diviſée en deux caſes égales par cette cloiſon : on a mis une meſure de froment dans une des caſes, & une meſure de ſeigle dans l'autre. Trois poules & un coq à qui ces deux plats, pour ainſi dire, ont été ſervis à la fois, n'ont pas marqué plus de prédilection pour l'un que pour l'autre; après leur premier repas du matin, il eſt reſté à peu près autant de ſeigle que de froment : elles ont achevé dans la journée de manger ce qu'elles en avoient laiſſé, & ont vuidé entiérement la caſe du ſeigle & celle du froment à peu près en même temps : elles ne m'ont rien fait voir qui prouvât qu'elles aimoient moins que l'autre le grain dont une plus petite quantité eſt capable de les raſſaſier.

L'expérience précédente eſt de celles qui peuvent être aiſément répétées, & demandoit à l'être : il n'eſt pas indifférent de connoître les grains pour leſquels les poules ont le plus de goût, toutes choſes d'ailleurs égales, ce ſont ceux qu'on

leur devroit donner par préférence. J'ai donc cru devoir tâter le goût des poules pour les différens grains, & je l'ai fait non seulement en leur en offrant, comme ci-dessus, de mis en différentes cases, mais encore en remplissant une même boîte de deux grains d'espèces différentes mêlés ensemble; une mesure de froment, par exemple, a été mêlée avec une mesure d'avoine. Une poule & un coq à qui ce mélange a été abandonné, ont montré un peu plus de goût pour le froment que pour l'avoine : le soir il restoit dans la boîte une portion de l'avoine, qui à la vérité n'en étoit pas le quart ou la sixième partie, parmi laquelle il ne se trouvoit aucun grain de froment; la poule & le coq avoient mangé plus volontiers le froment que l'avoine. Mais une autre expérience ne m'a pas permis de décider que ce goût fût général aux poules, peut-être même n'avoit-il été pour celles dont il s'agit, que leur goût du jour. On donna ce même jour à une poule renfermée seule sous une cage une mesure de froment & une d'avoine; l'une fut mise dans une case, & l'autre dans une autre case de la même boîte : la poule mangea dans sa journée la mesure d'avoine en entier, & laissa près de la moitié de celle

de froment. Une meſure de ſeigle lui fut redonnée la journée ſuivante, elle aima mieux la manger que ce qui lui étoit reſté de ſon froment de la journée précédente.

Une meſure de froment & une meſure d'avoine mêlées enſemble ont été données à cette même poule ; elle a pris avec le bec des grains d'avoine & des grains de froment, mais plus de grains d'avoine : à meſure qu'elle a becqueté, le froment a paru dominer dans le mélange ; enfin toute l'avoine en a été ôtée, & il eſt reſté du froment ſans grains d'avoine ; ce reſte étoit à peu près la ſixième partie de la meſure donnée.

Une autre expérience m'a encore fait voir que toutes les poules n'ont pas le même goût de préférence. A une poule & à un coq tenus ſeuls dans une même loge, je fis ſervir à la fois trois mets différens, dont chacun étoit mis ſéparément dans une caſe de la même boîte, du bled noir, de l'avoine & du bled de Turquie. Le coq s'approcha d'abord du bled de Turquie, & après avoir jetté quelques regards deſſus, le dédaigna. Il ne fit pas de même du bled noir & de l'avoine, il commença par becqueter le ſarraſin, & vint enſuite à l'avoine ; il continua ainſi à prendre alternativement pendant pluſieurs ſecondes

de suite des grains d'avoine & ensuite des grains de sarrasin : la poule au contraire, dès qu'elle eût vû le bled de Turquie, donna dessus sans songer à l'abandonner. Je fis retourner les cases pour inviter la poule à manger du bled noir ou de l'avoine, en les mettant plus à sa portée que le bled de Turquie, & pour voir si le goût du coq ne le détermineroit pas pour ce dernier grain qui se trouveroit presque sous son bec ; le coq ne voulut pas y toucher, & se rapprocha des deux grains pour lesquels il avoit déjà montré plus de goût, & la poule en revint au bled de Turquie qu'elle se remit à manger avec avidité.

Le lendemain la même poule & le même coq furent servis des mêmes grains, ni l'une ni l'autre ne parurent se soucier du bled de Turquie ; la poule se fixa au sarrasin, le coq parut aussi l'aimer mieux que l'avoine dont il alloit tâter de temps en temps, & qu'il quittoit sur le champ. Tout le bled noir fut bien-tôt mangé ; & une grande partie de l'avoine ; le reste de celle-ci & le bled de Turquie furent becquetés dans la même journée.

Par rapport au bled de Turquie, je ne dois pas oublier une remarque qui fait connoître celui qui doit être acheté par

préférence : les grains du plus commun sont jaunes, & il y en a dont les grains sont rouges ou rougeâtres, ou d'un brun un peu rouge. Les poules ne m'ont point laissé dans l'incertitude par rapport à celui des deux qu'elles aiment le mieux : quand on leur donne du bled de Turquie où il y a des grains de ces deux couleurs, elles ne se déterminent à prendre les grains rougeâtres qu'après avoir mangé les grains jaunes.

Les six sortes de grains qu'on est le plus en usage de donner aux poules, & dont nous avons parlé jusqu'ici, ont été présentées à la fois & à mesure égale dans une boîte à six cases, dont chacune n'avoit qu'une sorte de grain, à un coq & à une poule : la quantité étoit telle qu'elle a suffi pour les nourrir pendant plus de deux jours. Le bled noir fut tout mangé dans le premier jour, à la fin de la seconde matinée il ne resta plus d'orge, le bled de Turquie & le froment furent entiérement consommés & à peu près en même temps dans le second après-midi, un peu de seigle & d'avoine furent laissés pour le troisième jour.

Inutilement rapporterois-je ici un plus grand nombre d'expériences du genre des précédentes ; je les ai retournées de bien

des façons, & répétées bien des fois ; ce qu'elles m'ont appris, c'eſt qu'il n'eſt pas auſſi aiſé qu'on l'auroit pû croire de décider quels ſont les grains que les poules àiment le mieux : il m'a paru qu'il y en avoit qui mangeoient plus volontiers le grain qu'elles étoient accoûtumées de manger, que le nouveau grain qu'on leur offroit ; il m'a paru au contraire que l'appétit de quelques autres étoit réveillé par une nouvelle eſpèce de grain ; on trouve parmi elles des exemples de ces bizarreries ſi communes parmi les hommes. Il eſt certain au moins que ce n'eſt préciſément ni parce qu'un grain eſt plus léger qu'un autre, ni parce qu'il eſt plus à leur goût, qu'elles en mangent en plus grande quantité : il y a apparence que celui dont une plus petite quantité leur ſuffit, eſt celui qui leur fournit plus de cet extrait laiteux qui doit ſe mêler avec le ſang, & ſervir à réparer les pertes continuelles qui ſe font chez elles comme dans toute machine animale. D'autres expériences que nous ne devions pas omettre, nous fourniront des preuves que les alimens les plus faciles à digérer ſont ceux qu'elles prennent en plus grand volume : il m'a pourtant paru prouvé que le ſeigle eſt des ſix grains dont il s'eſt agi, celui dont elles ſe

dégoûtent le plus aisément, & que c'est celui qu'elles aiment le moins.

On ne donne pas toûjours les différens grains à la volaille sous leur forme sèche, ordinairement on fait cuire celui avec lequel on veut l'engraisser ; on le fait bouillir dans l'eau jusqu'à ce qu'il s'y soit assez ramolli pour se laisser écraser sous le doigt ; l'eau le fait renfler & à un tel point que la farine en se dilatant oblige l'écorce qui la renfermoit à s'ouvrir, à se fendre : faire bouillir le grain jusqu'à ce point, est ce qu'on appelle le faire crever. Quoiqu'on regarde le grain crevé comme plus propre à engraisser la volaille que le grain sec, j'ignore si ce sentiment a été établi sur des expériences de comparaison, faites avec assez de soin ; elles mériteroient de l'être, & je me promets bien de les faire dans la suite, mais elles n'entrent pas dans mon objet actuel ; ce qui le regarde, c'est de savoir s'il en coûte plus pour nourrir la volaille avec le grain crevé qu'avec celui qu'on n'a pas fait bouillir, si une poule mange une plus grande ou une moindre quantité du même grain crevé, que quand il ne l'est pas : pour m'en instruire, j'ai fait crever quatre litrons de chacune des six sortes de grain dont il s'est agi jusqu'ici.

La Table ſuivante donne les réſultats de l'augmentation de volume qui a été produite dans chaque grain, par l'ébullition qui a fait fendre leur écorce & qui les a ramollis de manière qu'ils ſe laiſſoient écraſer ſous le doigt.

| Grain ſec. | Grain crevé. |
| --- | --- |
| 4 litrons d'Avoine, après avoir été crevés, ont rempli . . . . . . . . | 7 litrons. |
| 4 litrons d'Orge, après avoir été crevés, ont rempli près de . . . | 10 litrons. |
| 4 litrons de Bled noir, après avoir été crevés, ont rempli près de . . . | 14 litrons. |
| 4 litrons de Bled de Turquie, après avoir été crevés, ont rempli plus de | 13 litrons. |
| 4 litr.<sup>s</sup> de Froment, après avoir été crevés, ont rempli un peu plus de | 10 litrons. |
| 4 litrons de Seigle, après avoir été crevés, ont rempli près de . . . | 15 litrons. |

Quoique le riz ne ſoit pas aſſez commun en France pour qu'on ſe ſoit aviſé de le donner à la volaille, j'ai pourtant cru devoir m'aſſurer de combien on augmente ſon volume en le faiſant crever : je ſavois qu'il acquéroit bien autrement de volume par la cuiſſon que nos grains ordinaires, les quatre litrons de riz crud m'en ont donné vingt-quatre de riz crevé.

On juge ſans doute que j'ai dû tâter le goût des poules par rapport aux diffé-

rens grains bouillis, comme je l'avois fait par rapport aux grains cruds, que j'ai dû tâcher de reconnoître par des expériences semblables à celles qui ont été rapportées ci-dessus, si la cuisson leur rendroit chaque espèce de grain plus ou moins appétissante, & quels seroient entre les grains cuits de différentes espèces, ceux qu'elles aimeroient le mieux. Les expériences ont été variées & répétées au delà de ce qu'elles demandoient à l'être; des poules ont été servies à deux, trois, quatre, cinq & six plats: tantôt toutes les cases de la boîte qui tenoit lieu d'auget, ont été remplies de grain crevé, mais chacune d'un grain d'espèce différente de celui des autres; tantôt chaque espèce de grain occupoit deux cases, il n'y en avoit que de bouilli dans l'une & que de crud dans l'autre. Tout ce que j'ai pû conclurre de ces essais tant répétés, c'est que le nombre des poules qui préfèrent un grain bouilli au grain crud, est le plus grand, mais qu'il y en a beaucoup qui dans certains jours mangent plus volontiers le grain crud. Je n'ai encore pû rien trouver de constant dans leur goût de préférence pour une espèce de grain crevé; celles qui un jour ont mieux aimé le froment cuit, ont mieux

aimé un autre jour le ſarraſin, ou le bled de Turquie, ou l'avoine, ou l'orge, & quelquefois le ſeigle : il m'a pourtant paru que cuit comme crud, le ſeigle eſt celui qui leur plaît le moins. Ces expériences ſervent au moins à nous mettre à l'aiſe ſur le choix du grain dont elles doivent être nourries ; elles laiſſent la liberté de prendre celui qui eſt à meilleur marché.

Mais d'autres expériences du même genre étoient néceſſaires pour nous apprendre s'il y a de l'épargne à nourrir les poules avec du grain crevé, ou s'il n'y a rien à gagner à lui donner cette préparation, ſi même il n'y auroit pas à perdre. Dès qu'on ſavoit la quantité d'un grain ſec qu'une poule pouvoit conſommer dans une journée, tout ſe réduiſoit à voir ſi après le renflement opéré par l'ébullition dans une pareille quantité de ce grain, la poule la mangeroit ou ne la mangeroit pas dans une journée : voici les réſultats que m'ont donnés des expériences répétées.

Malgré le renflement conſidérable que l'ébullition opère dans le ſeigle, loin que la conſommation en fût diminuée, en le donnant crevé aux poules, elle en ſeroit un peu augmentée. Les ſept poules

& le coq qui dans leur journée n'ont mangé que $\frac{3}{4}$ de litron de ſeigle ſec, ont mangé trois litrons de ſeigle crevé : or conſommer trois litrons de ſeigle crevé, c'eſt conſommer $\frac{4}{5}$ de litron de ſeigle non crevé, quantité plus grande que $\frac{3}{4}$ de litron, de $\frac{1}{20}$ ; ainſi il en coûteroit $\frac{1}{20}$ de plus à nourrir des poules de ſeigle crevé, qu'à les nourrir de ſeigle non crevé.

Les poules qui dans deux jours euſſent mangé quatre litrons d'avoine ordinaire, ont mangé auſſi dans deux jours cette même quantité d'avoine, quoique l'ébullition qui l'avoit fait crever, lui eût fait prendre un volume capable de remplir ſept litrons: il en coûte donc autant pour raſſaſier des poules d'avoine crevée, que pour les raſſaſier d'avoine non crevée.

Le bled noir ſe renfle en crevant une fois plus que l'avoine, les quatre litrons de ce grain qui ont ſouffert une aſſez longue ébullition, en deviennent quatorze; cependant il n'y a encore rien ou très-peu à gagner en le faiſant crever : les poules viennent à bout de manger les quatorze litrons de ce bled renflé à peu près dans le tems où elles mangent les quatre litrons de ce bled tel que la Nature nous le donne.

Mais il y auroit de l'épargne à nourrir plûtôt des poules de bled de Turquie

crevé, que de bled de Turquie en ſon état naturel ; celles qui euſſent mangé dans leur journée un litron & $\frac{1}{4}$ de ce dernier, n'ont mangé que trois litrons par jour du même bled crevé, qui n'équivalent pas un litron de celui qui n'a pas été renflé par la cuiſſon : ce n'a même été que pendant deux jours qu'elles en ont mangé trois litrons par jour : dans chacun des deux jours ſuivans elles ont eu aſſez de deux litrons de ce grain crevé, ſoit que la nourriture priſe dans les deux premiers jours les eût miſes en état de n'avoir pas beſoin d'en prendre une auſſi grande quantité dans les ſuivans, ſoit que leur goût pour ce grain préparé n'eût pas été le même. Il y auroit cependant plus de $\frac{1}{5}$ à gagner quand elles mangeroient par jour trois litrons de bled de Turquie crevé, & le profit ſeroit bien plus conſidérable, ſi elles continuoient de ſe contenter chaque jour de deux litrons, qui ne ſeroient pas équivalans à $\frac{2}{3}$ de litron de bled de Turquie ſec : on gagneroit $\frac{1}{3}$ & $\frac{1}{5}$ ſur la quantité qu'il leur faut de celui-ci par jour, ou $\frac{8}{15}$, c'eſt-à-dire que l'épargne ſeroit de plus de moitié.

Il y a encore beaucoup à gagner en donnant aux poules de l'orge crevé par

préférence à l'orge ordinaire. Des poules qui dans leur journée auroient mangé deux litrons de celui-ci, n'ont mangé que trois litrons d'orge crevé : or dix litrons d'orge crevé étant venus de quatre litrons d'orge non crevé, trois litrons d'orge crevé ne tiennent lieu que de $\frac{6}{5}$ de litron d'orge non crevé ; la dépense en orge non crevé est donc à la dépense en orge crevé comme $\frac{10}{5}$ à $\frac{6}{5}$, comme 10 à 6, comme 5 à 3 ; ainsi en donnant de l'orge crevé au lieu de l'orge non crevé, on épargne $\frac{2}{5}$ de la quantité de ce grain.

La table ci-dessus nous montre que le renflement du froment crevé est à peu près le même que celui de l'orge crevé, mais mes poules m'ont appris qu'il n'y a pas autant d'épargne à faire crever le froment, qu'à faire crever l'orge ; cette épargne ne va qu'à $\frac{1}{5}$, qu'à une moitié de l'autre : les mêmes qui ont mangé dans leur journée trois litrons d'orge crevé, ont aussi mangé trois litrons de froment crevé. Ces trois derniers litrons ne tiennent pas lieu d'une aussi grande quantité de ce dernier grain sec, que les trois litrons d'orge crevé tiennent lieu d'orge sec, puisque les poules dont il s'agit ne pouvoient manger dans leur journée qu'un litron & demi de

froment, au lieu qu'elles en mangeoient deux d'orge ; le litron de froment crevé n'eſt encore équivalent qu'à $\frac{2}{5}$ de grain ſec, & les trois litrons du premier grain ne tiennent lieu que de $\frac{6}{5}$ de l'autre. Pendant que les poules n'ont mangé en froment crevé que la valeur de $\frac{6}{5}$ de froment ſec, elles euſſent mangé 1 litron & $\frac{1}{2}$ ou $\frac{15}{10}$ de litron de froment en ce dernier état; ainſi le rapport de ce qu'elles mangent de froment ſous ſa forme ſèche eſt à ce qu'elles en mangent ſous ſa forme molle, comme $\frac{15}{10}$ à $\frac{6}{5}$ ou à $\frac{12}{10}$, comme 15 à 10, comme 5 à 4 ; il y a donc $\frac{1}{5}$ à gagner en donnant aux poules du froment crevé.

Au moyen des expériences que nous venons de rapporter, on eſt en état de juger dans chaque pays quelle eſt la nourriture que l'œconomie veut qu'on y donne à la volaille. Ces expériences apprennent que ſi on la fait vivre de froment, d'orge, de bled de Turquie, il y a beaucoup à gagner en ne les leur offrant qu'après les avoir bien fait crever, car la dépenſe du feu néceſſaire pour faire bouillir ces grains aſſez long-temps pour les ramollir & les renfler, eſt petite en comparaiſon de ce qu'on épargne ſur la quantité du grain : en toute maiſon où l'on

tient journellement un pot au feu, les trais de la cuiſſon ſont preſque faits, une très-petite addition de bois ſuffira pour faire bouillir l'eau du chaudron dans lequel eſt le grain qu'on veut faire crever. Mais ces mêmes expériences nous ont fait voir qu'il n'y a pas d'épargne à faire crever de l'avoine & du ſarraſin, & qu'il y auroit une augmentation de dépenſe, mais peu conſidérable à la vérité, à nourrir la volaille de ſeigle crevé.

Enfin on eſt en état de décider dans les différens lieux ſi la dépenſe de nourrir la volaille en mettant à ſa diſpoſition autant de grain qu'elle eſt capable d'en conſommer, n'excède point le produit qu'on en peut eſpérer, ſi les poules qu'on tient dans des cages ou dans d'autres endroits qui ne fourniſſent point ou peu de ſupplément à la nourriture qu'on leur donne, peuvent payer en œufs ce qu'il en coûte pour les faire vivre. Pourquoi ne ſeroit-on pas curieux de ſavoir ce que coûte par an une poule dans la poſition la plus défavorable, une poule nourrie avec une abondance même ſuperflue d'une ſorte de grain ? Suppoſons que ce grain ſoit de l'orge ; nous avons vû que ſi on lui en donne par jour $\frac{1}{4}$ de litron, elle en aura de reſte ; elle mangera donc dans ſon année

année 365 quarts de litron, ou 91 litrons $\frac{1}{4}$, qui étant divisés par 16, sont réduits en boisseaux, mesure de Paris : le quotient de cette division est 5 boisseaux 11 litrons $\frac{1}{4}$, qui sont une ample provision de nourriture pour une poule commune pendant une année entière. Mettons cette provision à six boisseaux pour avoir un nombre rond qui n'augmente pas beaucoup la dépense, & qui facilite le calcul ; ces six boisseaux font un demi-septier, mesure de Paris. Lorsqu'on achette dans cette ville le septier d'orge que 7 liv. 10 s. prix auquel je l'achetois l'année dernière, la poule dépense dans son année 3 l. 15 s. elle en remboursera avec profit, lorsque le nombre d'œufs qu'elle aura pondus dans cette année sera de plus de 75, car il n'y a point de saison où un œuf frais ne vaille à Paris au moins un sol, & il y en a où il vaut deux, trois & quatre fois davantage.

Si au lieu d'orge sec que nous avons donné à la poule, on ne le lui en offre que de crevé, il y aura $\frac{2}{5}$ à déduire de la dépense annuelle, qui sera réduite à 45 s.

La dépense que nous venons d'évaluer, est celle d'une poule non seulement privée de la liberté d'aller paître sur quelque gazon, mais même de celle d'aller gratter

un fumier : cette dernière liberté toute ſeule peut produire plus d'épargne qu'on ne s'y attendroit, une épargne de moitié ou environ. Vingt & une poules ou poulettes ſi grandes que quelques-unes de celles-ci pondoient, n'aimoient pas à s'écarter des couches de fumier qui les avoient fait naître, & où elles avoient été élevées ; elles ſe tenoient tous les jours aux environs ; il y avoit une affection mutuelle entr'elles. Mon jardinier qui les avoit ſoignées depuis leur naiſſance, & qui les traitoit en homme qui les aimoit, avoit reconnu par des expériences réitérées que trois litrons d'avoine ou trois litrons d'orge ſec, qui reviennent au même, étoient plus qu'elles n'en pouvoient conſommer dans une journée ; ils auroient ſuffi à vingt-quatre poules pareilles. Chaque poule n'auroit coûté par jour que $\frac{1}{8}$ de litron d'orge ſec, c'eſt-à-dire, la moitié de l'orge que nous avons vû manger à notre poule en cage ; la dépenſe de celle-ci ſeroit donc diminuée de moitié ſi elle avoit la liberté de gratter dans un fumier, cette dépenſe ne ſeroit plus que de vingt-deux ſols ſix deniers.

Si outre la liberté d'aller ſur des fumiers, les poules ont des gazons où elles puiſſent paître du matin au ſoir, à quoi

elles ſont naturellement portées, & à quoi elles ſe porteront par une eſpèce de néceſſité ſi on leur ménage le grain, on pourra encore retrancher plus de la moitié de la ſomme que coûteroit une poule qui auroit du grain crevé preſque à diſcrétion; chaque poule alors ſeroit donc très-bien nourrie pendant toute ſon année pour onze ſols trois deniers de grain.

Si l'on veut un exemple en grand qui prouve que la dernière réduction, loin d'être trop forte, eſt encore trop petite, la volaille de ma baſſe-cour peut le fournir. J'aime qu'elle ſoit bien nourrie; elle a été compoſée pendant les mois de novembre & de décembre d'environ trois cens pièces qui n'étoient pas toutes du genre des poules, ni même de leur claſſe; de ce nombre étoient des dindons, des paons, des faiſans & des canards: ſi on en excepte les faiſans, les derniers oiſeaux conſomment plus que des poules. La faim de tout ce petit peuple a été contentée chaque jour par un boiſſeau d'orge, qu'on ne lui donnoit qu'après l'avoir fait crever, & cela à deux fois, car les poules ſont ſatisfaites ſi on leur fait faire deux bons repas par jour, ſi on leur a donné de quoi bien remplir deux fois leur jabot, à des heures aſſez éloignées les unes des autres.

Dans les intervalles elles s'amusoient à chercher des insectes, & à arracher des brins d'herbe. Il n'en est pas de même des jeunes poulets; ils digèrent davantage proportionnellement, & sont presque toûjours prêts à manger. La portion du matin un peu plus grande que l'autre, étoit servie à ma volaille à sept heures & demie ou huit heures, & la dernière à une heure après midi. A la vérité les poules trouvoient des supplémens dans les fumiers de la cour & des écuries, & de plus grands encore dans deux pièces de gazon qui ornoient une cour; mais le gazon ne leur fournissoit pas autant d'herbe dans ces deux mois qu'il leur en fournit dans plusieurs autres mois de l'année. J'estime que si toute cette volaille n'eût été que poules ou poulets, & que leur nombre eût été de 365, elle eût très-bien vécu du même boisseau d'orge qui n'avoit servi à nourrir que 300 pièces, mais parmi lesquelles il y en avoit de bien autrement voraces que les poules: la dépense d'une de celles-ci dans toute son année n'eût donc été que d'un boisseau d'orge crud, ou de moins de huit sols, mettant le septier d'orge à sept livres dix sols; mais ce grain est beaucoup plus cher à Paris proportionnellement aux autres que dans les campagnes.

Au lieu de grain on donne ſouvent du ſon à la volaille, & on le fait par vûe de ménage : ces écorces auxquelles très-peu de ſubſtance farineuſe reſte attaché, ne ſemblent pas auſſi propres à fournir de la nourriture que le grain qui a toute ſa farine. Y a-t-il donc autant à gagner qu'on paroît le croire, à ſubſtituer le ſon au grain ! les expériences que j'ai faites ne le prouvent pas. On le donne mis en pâte au moyen de l'eau avec laquelle on l'a mêlé ; quelques-uns le font cuire, mais ſon volume n'eſt pas augmenté par la cuiſſon d'une quantité qui mérite qu'on en tienne compte. Deux meſures de ſon ſec & délayé enſuite avec de l'eau, n'ont tenu lieu aux poulets à qui je les ai données, que d'une meſure d'orge cuit, & par conſéquent que de $\frac{3}{5}$ d'une pareille meſure d'orge dans ſon état naturel ; ainſi deux ſeptiers de ſon ne nourriroient pas des poules pendant plus de temps qu'elles ſeroient nourries par $\frac{3}{4}$ de ſeptier d'orge. Pendant qu'on m'achetoit l'orge 7 l. 10 ſ. le ſeptier, on m'achetoit le ſeptier de ce ſon qu'on appelle des recoupes 2 l. 14 ſ. mes poules qui mangeoient pour 5 l. 8 ſ. de ce ſon, ne m'euſſent donc mangé que pour quatre livres dix ſols d'orge, qui d'ailleurs ſemble devoir

être pour elles une meilleure nourriture.

Quoique nous ayions mis au rabais la dépense annuelle de chaque poule, nourrie en ville d'orge crevé, de ce qu'elle trouve sur des fumiers, & de l'herbe qu'elle peut paître, nous l'avons pourtant mise au dessus de ce que coûtent à leurs maîtres les poules qui vivent en pleine liberté à la campagne dans des fermes & des métairies : là, ceux qui aiment le plus les leurs, se contentent de leur faire jeter le matin & l'après-midi quelques poignées de grain, plûtôt, ce semble, pour avoir le plaisir de les rassembler, que pour les rassasier ; aussi celles qui ne se trouvent pas à ces distributions n'en passent pas moins bien la journée. Il y en a à qui la distribution n'est faite qu'une fois par jour pendant la plus grande partie de l'année ; on ne donne du grain deux fois dans la journée que pendant la rude saison seulement, lorsque l'herbe manque sur la terre rendue trop dure par le froid pour être grattée. Ce grain qu'on leur donne d'une main avare, est en grande partie de nulle valeur ; il consiste le plus souvent en des criblures, où est de celui qui s'est gâté, & pour lequel on ne trouveroit point de marchand. M. Jalabert, savant Professeur

de Genève, m'a appris qu'aux environs de cette ville on n'y nourrit presque la volaille que d'yvroye ; ce grain y a son prix proportionné à ceux des autres. Les poules en trouvent de meilleur aux environs des granges, & des autres endroits où l'on bat le bled, autour des écuries & dans tous les chemins par lesquels la paille a été portée & secouée. Lorsqu'elles ont à parcourir des lieux vastes, les fumiers & les gazons leur fournissent abondamment des nourritures de différens autres genres ; aussi ne voit-on point les poules mourir de faim, même chez les paysans qui ne leur donnent rien ou presque rien dans la plus grande partie du cours de l'année ; elles sont faites pour pouvoir vivre quand nous n'aurions aucun soin d'elles : le temps où elles dépensent, est celui où nous les voulons rendre plus grasses que leur santé ne demande qu'elles le soient.

D'ailleurs prodiguât-on les alimens aux poules, elles auroient toûjours dans leurs œufs de quoi payer leur dépense ; mais en est-il de même des poulets qui ne peuvent payer celle qu'ils occasionnent que par leur propre chair ! Le calcul de ce qu'ils coûtent n'est pas aisé à faire ; leur première consommation jour-

nalière est si petite qu'elle n'est guère calculable, elle augmente à mesure que le nombre de leurs jours croît. Le poulet nouvellement né a un jabot qui peut être rempli par un volume d'alimens aussi petit qu'un pois; au bout de quelques semaines son jabot en peut contenir un volume plus gros qu'une cerise; il est devenu en âge d'être mangé, lorsque la capacité de son jabot égale celle qui recevroit une pomme d'apis: le jabot d'une poule guedée de grain est plus gros qu'une pomme ordinaire. Ce sont ces variations dans la capacité du jabot, ou, ce qui est la même chose, dans la quantité d'alimens digérée chaque jour, qui rendent difficile l'estimation de ce que le poulet consomme jusqu'à ce qu'il soit en état de paroître sur nos tables: ces variations même peuvent cependant nous aider à voir avec moins de surprise qu'un poulet de trois à quatre mois ne soit vendu communément que deux sols ou six blancs, dans des campagnes éloignées de Paris de cent lieues, dans les années même où le grain n'y est pas à plus bas prix que dans les campagnes voisines de cette grande ville. Il a été prouvé qu'on pouvoit faire vivre une poule pour moins de huit sols, pendant une année entière, & par consé-

quent pour deux ſols ou environ pendant trois mois : en ſuppoſant le poulet nourri des mêmes alimens que la poule, ſi nous ſavions le rapport de la conſommation qu'il en fait juſqu'à ce qu'il ait trois mois, à la conſommation faite pendant ce même temps par une poule, nous apprécierions aſſez exactement ce qu'il a coûté à nourrir; nous devons juger au moins que cette conſommation n'eſt qu'une aſſez petite partie de l'autre, que le poulet ne coûte à élever qu'une petite partie de deux ſols. Il faut bien que cela ſoit ainſi, puiſque les expériences répétées pendant une longue ſuite d'années, n'ont point fait connoître aux gens de la campagne qu'ils fuſſent lézés en donnant leurs poulets à ſi bas prix, puiſqu'elles ne leur ont point montré qu'ils auroient plus de profit à vendre les œufs, qu'à en faire éclorre des poulets. Le vrai eſt que ces poulets vivent à la campagne comme les poules qui les mènent, & que ce n'eſt que pendant quelques ſemaines qu'on leur diſtribue à pluſieurs heures du jour du millet, qui n'eſt pas plus cher, & qui l'eſt ſouvent moins que le froment; dans la ſuite on ne leur donne de ce grain ou de quelqu'autre, que deux ou trois fois par jour au plus pour les régaler.

Ces remarques ſuffiſent pour faire voir

que les frais auxquels engage l'ancienne façon d'élever les poulets, ſont très-petits, mais elles n'empêcheront pas d'appréhender que ceux qu'on tient dans des pouſſinières & dans des ſevroirs, ne coûtent beaucoup plus à nourrir. Dans les belles ſaiſons, dans toutes celles où l'on élève des poulets à la campagne, on ſera maître de ne pas tenir long-temps dans ces longues boîtes ceux qui ſont éclos dans des fours, on ſera maître de les mettre dans des cages ſur du gazon, de les élever préciſément comme on élève ceux qui ſont nés ſous des poules.

Ce ne ſeront que les poulets qu'on voudra élever dans des ſaiſons où on n'en élève point à la campagne, qu'on ne laiſſera pas ſortir des pouſſinières, des ſevroirs & des étuves, juſqu'à ce qu'ils ſoient devenus gros & forts. La rareté dont ils ſont dans ces ſaiſons, les mettra toûjours à un prix qui compenſera plus que l'excédent de ce qu'ils auront coûté à nourrir ſur ce que coûtent les autres, cet excédent allât-il loin ; il eſt cependant très-médiocre, les eſſais que j'ai faits pour pouvoir l'apprécier, m'en ont convaincu, quoiqu'ils n'aient pas été pouſſés auſſi loin qu'on le pourroit ſouhaiter, & que je l'euſſe ſouhaité moi-même.

Si l'on multiplioit les poulets & les

poules à un point tel que l'enceinte du lieu où on les tiendroit, ne fût pas proportionnée à leur nombre, le terrein alors ſur lequel ils pourroient ſe répandre, ſeroit toûjours nud dans les endroits où il devroit être couvert d'herbe; les pointes vertes qui tendroient à ſortir de terre, ſeroient coupées par quelque bec dès qu'elles commenceroient à ſe montrer; les grains qui tomberoient à terre lorſqu'on remue de la paille, ſeroient auſſitôt ramaſſés que tombés; les fumiers ſeroient preſque totalement dépeuplés d'inſectes, la diſette même de vers de terre pourroit arriver: toute cette volaille n'auroit donc preſque pour vivre que le grain qu'on lui donneroit, dont la quantité deviendroit par-là un objet plus digne d'attention. Les oyes & leurs oiſons, les canards & leurs cannetons ſavent aller chercher de la nourriture hors de la maiſon de leur maître; ils ſavent aller chercher à vivre au loin. Les dindonneaux ſi délicats dans leur premier âge, & qui alors ont été nourris avec des alimens choiſis, parvenus à une certaine grandeur, ne craignent plus les injures de l'air, & s'accommodent de toutes ſortes d'alimens: plus le nombre de ces dindonneaux eſt grand, & moins il en coûte pour les faire vivre,

parce qu'on n'a toûjours qu'à payer la nourriture d'un enfant chargé de les conduire dans les champs, de les garder & de les ramener le soir. Il seroit à desirer qu'on sût faire mener de même à la campagne des troupeaux de poulets, je dis de poulets, parce qu'il pourroit y avoir de l'inconvénient à leur joindre les poules qui pondent; alors on auroit beau multiplier le nombre des poulets, la dépense de les nourrir n'en seroit pas augmentée. Il seroit peut-être difficile de donner à ceux qui ont été élevés à la manière ordinaire une docilité pareille à celle des dindons, une docilité assez grande pour se laisser conduire par troupeaux à la campagne; néanmoins le récit de divers voyageurs ne nous dispose pas seulement à croire cette pratique possible, il veut que nous croyions qu'elle est déjà en usage dans divers pays : on nous assure, par exemple, que les habitans d'une des isles du Cap-verd conduisent le matin leur volaille, leurs poules & leurs poulets à la montagne, & qu'ils les en ramènent le soir à leur maison.

Mais ce qui pourroit être difficile à exécuter pour des poulets nés sous les poules & élevés à la manière ordinaire, ne le seroit pas autant pour des poulets nés dans

les fours, & élevés ſans avoir eu de commerce avec aucune poule : comme on peut nourrir enſemble un plus grand nombre de ces derniers, pluſieurs centaines, pluſieurs milliers même, ils prennent plus, pour ainſi dire, l'eſprit de ſociété, leur goût les porte davantage à vivre en grande compagnie. D'ailleurs ayant toûjours été ſoignés par un homme ou par une femme qui leur a tenu lieu de mère nourrice, ils ſont extrêmement privés : j'en ai eu qui ſe rendoient à la voix de mon jardinier, en quelqu'endroit qu'ils fuſſent, qui ſe laiſſoient prendre par lui toutes les fois qu'il le vouloit ; il n'avoit qu'à le vouloir pour les déterminer à ſuivre ſes pas dans les cours ; il n'eût tenu aſſurément qu'à lui de les conduire très-loin dans la campagne ; ils l'incommodoient ſouvent par leur trop grande envie d'être avec lui, ils s'obſtinoient à ſe mettre entre ſes jambes, à un point qui lui faiſoit craindre de les écraſer lorſqu'il marchoit.

Mais ſans faire ſortir la volaille de la baſſe-cour, nous pouvons la nourrir d'un des alimens que les campagnes lui fourniſſent en plus grande abondance, & pour lequel elles laiſſent tous les autres, ſans qu'il nous en coûte rien de plus que la peine d'en faire la récolte. Une poule ſe

trouve très-contente quand après avoir gratté elle parvient à arracher de terre un long ver ; souvent néanmoins il lui arrive de se voir enlever sa proie du bec par ses compagnes qui l'y ont aperçûe pendante, & qui en sont très-avides : on ne sauroit aussi donner aux poulets aucun mets qui soit plus à leur goût. Mais la proposition de nourrir en grande partie de vers de terre une nombreuse volaille, paroîtra tenir de la chimère : où trouver une quantité de vers de terre équivalente à des boisseaux & à des septiers de grain ! & comment parvenir à tirer de terre cette quantité de vers ! On ne sait pas assez combien la terre est peuplée de ces insectes, & combien elle a dû l'être ; ils sont le fonds de nourriture assigné à un nombre prodigieux d'espèces d'oiseaux, & ils sont presque le seul qui soûtienne leur vie pendant l'hiver : tant qu'il dure, les corbeaux, les corneilles, les pies, les geais, les bécasses, les pluviers, les vanneaux, les merles, les grives, les allouettes & tant d'autres dont l'énumération seroit trop longue, & dans laquelle les perdrix & les faisans peuvent entrer pour quelque chose, tant que l'hiver dure, dis-je, ces oiseaux tirent des vers de terre la plus grande partie de leur subsistance. Quand on est conduit,

comme je l'ai été, par l'étude de l'hiſtoire des inſectes à étudier celle de ces vers, on ne peut aſſez s'étonner de l'immenſité du nombre de ceux qui ſont cachés ſous la terre. Dans les années les plus heureuſes, les hommes avec tous leurs travaux ne parviennent peut-être pas à faire élever dans les champs labourés & enſemencés, des épis qui contiennent une quantité de grains dont le poids égale celui des vers cachés dans la terre de ces mêmes champs : dans chaque champ il y a probablement plus de vers que d'épis, & tel ver eſt plus peſant que ne le ſont enſemble tous les grains bien nourris de l'épi qui en eſt le mieux fourni. Les terreins les plus peuplés de vers & de gros vers, ne ſont pourtant pas les champs de bled ; les terreins frais & humides en ont bien une autre quantité, les prairies en ſont bien autrement remplies. Ils ſe multiplient beaucoup trop dans les jardins de toute eſpèce au gré de nos jardiniers ; quoiqu'ils y préfèrent la terre rendue légère par le labour, & fraiche par les plantes qui croiſſent deſſus, ils ſont obligés par leur nombre de ſe répandre dans des allées dont la terre eſt compacte & nue. On prendra quelque idée de la prodigieuſe quantité de ces vers, ſi l'on examine

le matin ces allées après des nuits pluvieuſes ou humides; on remarquera que leur ſurface eſt criblée de trous dont chacun a un petit monticule de terre fine tournée en ſpirale, ou un petit morceau de vermicelli de terre: chaque petit cylindre de terre contourné en ſpirale eſt fait des excrémens que le ver eſt venu rendre pendant la nuit. La quantité de ces excrémens eſt aſſez grande pour déplaire aux jardiniers qui ont pris ſoin de tirer leurs allées; elle ôte à leur ſurface l'uni qu'ils lui avoient donné, ils la rendent raboteuſe. Mais ſi on veut voir les vers mêmes, il ne faut qu'aller obſerver les allées dans les nuits où l'air n'eſt pas agité, une lumière à la main & tenue très-bas: la terre, ſur-tout ſi elle eſt humide, offre de tous côtés des vers ſortis en grande partie de leurs trous & très-alongés; la préſence de l'obſervateur les inquiète & les détermine à y rentrer très-preſtement, elle occaſionne de toutes parts des mouvemens.

On peut donc ſe convaincre qu'il n'y a aucune exagération à avancer que les proviſions de grains de différentes eſpèces que les hommes ſe procurent par des travaux continus & pénibles, ne ſont pas à beaucoup près auſſi conſidérables que les

provisions de vers que l'Auteur de la nature a cachées sous terre pour les oiseaux : ceux pour qui elles sont destinées ne sont point chargés du soin de faire croître les insectes, & ils ont été pourvûs de becs propres à les tirer des retraites soûterraines où ils se tiennent. Ne pouvons-nous pas sans injustice entrer en quelque partage avec les oiseaux sauvages en faveur de nos oiseaux domestiques ! quelque grande que nous fassions la portion de ces derniers, les autres n'en souffriront pas. Mais comment, demandera-t-on, faire des récoltes de ces vers aussi considérables qu'une basse-cour exigeroit qu'on les fît ! Pour y parvenir, il n'y a qu'à le vouloir; elles n'obligeront pas à employer des hommes aussi robustes que nos moissonneurs, des enfans pourront s'en occuper à la campagne : pour les y engager, ou plûtôt pour engager leurs pères à les y faire travailler, il n'y aura qu'à rendre les vers de terre une marchandise de débit, qu'à y mettre un prix qui, quoiqu'au dessous de celui des grains les moins chers, servira à récompenser ceux qui n'auront pas passé leur temps dans une pure oisiveté.

Deux moyens de faire assez promptement une bonne chasse de vers sont

connus des pêcheurs, qui les mettent en uſage dans les temps où ils ont à garnir d'appas les hameçons d'un grand nombre de lignes : ces deux moyens ne ſont que deux manières équivalentes de détermi-ner les vers à ſortir de leur trou ; quand ils en ſont dehors en tout ou en grande partie, il eſt bien aiſé de les prendre avec la main. Ces inſectes ont, & ſavent ap-paremment avoir un ennemi très-formi-dable qui, comme eux, habite ſous terre: la taupe n'y épargne pas ceux qu'elle trouve en ſon chemin ; elle a probable-ment pour motif dans les nouvelles routes qu'elle mine, de ſe procurer de quoi ſa-tisfaire ſa faim. Les vers inſtruits que les mouvemens qui ſe font ſous terre autour d'eux, peuvent leur être funeſtes, qu'ils annoncent les approches d'une taupe, ſe déterminent à abandonner leur trou. Il eſt bien prouvé qu'ils ont cette connoiſ-ſance par les deux moyens dont ſe ſervent les pêcheurs pour la leur rendre fatale : l'un & l'autre exigent que deux hommes au moins ſoient occupés à cette chaſſe. Le premier moyen ſuppoſe un homme muni d'une de ces fourches de fer appellées tri-dents; il fait pénétrer les trois dents en terre juſqu'à environ la moitié de leur longueur ou plus, c'eſt-à-dire, de quatre à cinq

pouces ; quand les dents ont pénétré aſſez avant à ſon gré, il continue de tenir à deux mains le manche de la fourche pour le faire incliner pluſieurs fois de devant en arrière, & de derrière en devant ; il produit ainſi dans la terre des environs une commotion qui inquiète & effraie les vers ; ils quittent l'intérieur de leur trou pour ſe rendre ſur l'herbe, où ils ſont pris par le compagnon de celui qui les épouvante.

L'autre façon de faire ſortir les vers de leur trou ne demande point un homme armé d'une fourche, elle demande ſeulement qu'il ait des ſabots aux pieds, & qu'il piétine de ſon mieux la terre, laiſſant alternativement tomber chaque pied chargé de tout le poids du corps, pluſieurs fois dans le même endroit ; ces coups donnés à la terre la ſecouent, la font trembler, & engagent, comme les mouvemens du trident, les vers à chercher à ſe ſauver.

Dans un temps aſſez court, c'eſt-à-dire, en moins d'une demie-heure, j'ai vû des pêcheurs remplir de vers des pots ou des vaſes de bois qui contenoient plus de deux litrons, par l'un & l'autre des moyens dont nous venons de parler.

Un travail qui aura un tout autre objet,

produira beaucoup de vers, ſi on veut être attentif à ramaſſer ceux qu'il mettra à découvert : il n'y a point de quarré de jardin labouré dans un temps humide, qui n'en procure une bonne quantité, ſi le jardinier veut ſe donner la peine de prendre ceux qui paroîtront ſur la terre que chaque coup de ſa bêche aura enlevée ; mon jardinier m'en a quelquefois rempli de la ſorte dans une matinée, par delà les deux tiers de leur hauteur ces petits pots de terre cuite où l'on met des fleurs, c'eſt-à-dire, de quoi remplir près de deux litrons.

L'exemple des corbeaux & des corneilles, & celui d'oiſeaux plus petits de diverſes eſpèces, enſeignent un moyen de faire de plus grandes récoltes de ces vers ; ils ſuivent du matin au ſoir la charrue des laboureurs, qui en retournant les mottes leur offre des vers à choiſir qu'ils n'ont qu'à prendre ſans avoir la peine de fouiller bien avant dans une terre dure, comme ils y ſont contraints dans d'autres temps. Les enfans des laboureurs n'ont qu'à faire ce que font les corbeaux, les corneilles, &c. pour ramaſſer dans leur journée une grande quantité de ces inſectes.

Sans ſortir de ſes jardins, on peut faire de bonnes chaſſes de vers dans bien des

jours, ou plûtôt dans bien des nuits de l'année, dans toutes celles qui ſont un peu humides, ou qui n'ont pas été précédées d'une longue ſéchereſſe. Nous avons déjà fait remarquer que la terre alors eſt couverte de ceux qui ſont ſortis de leur trou; quoiqu'ils ſoient toûjours prêts à y rentrer, & qu'ils y rentrent très-vîte dès qu'ils s'aperçoivent qu'on s'approche, on en ſurprendra un bon nombre, malgré la lumière qu'on eſt obligé d'avoir à la main, ſi l'on s'en approche à petit bruit & qu'on ſe ſoit exercé à cette chaſſe: ceux qui ſont entiérement hors de leur trou, & ceux qui en ſont dehors en grande partie, ceux qui pour multiplier leur eſpèce ſe ſont joints deux à deux, & ſont occupés à ſe féconder réciproquement, n'auront pas le temps de s'échapper avant que d'avoir été ſaiſis.

La volaille ſeroit mal & très-inégalement nourrie, ſi on ne lui donnoit que la récolte de vers de chaque jour; il y auroit des jours qui ne produiroient rien, & d'autres qui produiroient trop. Pendant les gelées & pendant les longues ſécheresſes, les vers ſavent s'enfoncer fort avant en terre; ils ſe mettent ainſi à l'abri du trop grand froid & du trop grand chaud, & trouvent la terre humide qui leur con-

vient, mais en lieu d'où il ſeroit trop difficile de les tirer. Si l'on veut nourrir les poules, les poulets, &c. de vers, il faut donc en avoir en proviſion comme on a du grain, il faut en conſerver en vie dans un lieu où on les puiſſe prendre ſans aucune peine, & dans la quantité dont on aura beſoin; c'eſt à quoi il n'y aura aucune difficulté, il n'en coûtera pour cela preſque ni dépenſe ni ſoins. On aura des tonneaux remplis de terre juſqu'au quart ou au tiers de leur hauteur, à meſure qu'une récolte de vers ſera faite, on la jetera dans un de ces tonneaux, & ce ſera dans ces mêmes tonneaux qu'on ira prendre journellement ceux qu'on voudra abandonner aux poules; ils y ſeront aiſés à trouver, parce qu'ils y vivront bien, quoique leur volume égale ou ſurpaſſe celui de la terre. Les pères qui occuperont leurs enfans à ramaſſer des vers, en pourront avoir chez eux des tonneaux remplis, & les vendront à la meſure, comme on vend le grain, à ceux dont les baſſe-cours en peuvent conſommer beaucoup.

Je n'ai dit rien de trop quand j'ai avancé qu'on pouvoit les conſerver en vie ſans preſque aucun ſoin, car je ne regarde pas comme un ſoin qui doive entrer en ligne

de compte, d'avoir attention que la terre des tonneaux ne devienne pas trop ſeche, d'y faire verſer deſſus un peu d'eau de temps en temps. Mais je dois avertir que ſi les tonneaux à vers ſont tenus en lieu où ils ſoient expoſés à la pluie, il eſt néceſſaire de leur donner à chacun un couvercle qui empêche l'eau de tomber dedans : ſi elle y entroit en aſſez grande quantité pour réduire la terre en boue & pour la ſurnager, les vers y ſeroient noyés; il leur eſt ſalutaire d'être tenus dans une terre humide, & mortel de l'être dans l'eau même.

Si on vouloit avoir dans ſa baſſe-cour un endroit qui ſeroit bien fréquenté par la volaille, où elle aimeroit à ſe tenir, on y feroit conſtruire un baſſin du diamètre que comporteroit la dépenſe qu'on y voudroit faire; on lui donneroit au moins un pied de profondeur, il ſeroit revêtu de pierres comme les réſervoirs d'eau; s'il étoit de plomb, il en ſeroit encore plus parfait par rapport à l'uſage auquel il ſeroit deſtiné; ſon fond ſeroit couvert d'un lit de terre épais de deux ou trois pouces, qu'on tiendroit humide par des arroſemens; ſur cette terre on jeteroit de temps en temps des vers qui ne tarderoient pas à pénétrer dedans : il faudroit

qu'on y en jetât beaucoup & ſouvent, ſi l'on vouloit parvenir à l'en bien peupler; la volaille ne ceſſeroit de gratter pour les déterrer. Ce baſſin demanderoit à être conſtruit de façon que l'eau pût s'en écouler, autrement les vers courroient riſque d'être noyés par les grandes pluies. Le grillage qui laiſſeroit échapper l'eau ſurabondante, ne devroit pas être percé de trous plus grands que ceux des rapes à tabac, afin qu'ils ne permiſſent pas aux vers un peu gros de ſortir.

Pour avoir laiſſé à découvert l'année dernière un tonneau qu'on avoit rempli en grande partie de vers de terre pris dans mon jardin, ils y périrent tous, ils furent noyés, & cela dans une ſaiſon où il étoit difficile d'en renouveller la proviſion: n'en ayant pas aſſez d'autres dont je pûſſe diſpoſer, je me bornai à en donner pour toute nourriture à une ſeule poule, & je me contentai de l'en nourrir pendant quinze jours de ſuite, parce que je voulois m'en conſerver pour régaler mes poulets; elle me parut fort contente de la manière dont elle avoit été traitée pendant ces quinze jours. Jamais poule ne s'étoit trouvée journellement à de ſi grands feſtins, elle s'engraiſſa; loin que ſon appétit pour ces vers, dont elle étoit fournie à ſouhait,

à ſouhait, ait été en diminuant, il a toûjours augmenté; elle eut aſſez le premier jour d'un demi-litron de vers, dans la ſuite elle vint à manger ſon litron par jour, & enſuite ſon litron & demi.

Quelque prouvé qu'il me paroiſſe qu'on peut faire un uſage très-avantageux de ces vers pour élever la volaille, j'ai eu occaſion trop de fois de voir que des nouveautés utiles courent riſque d'être négligées pendant long temps, & même toûjours, pour oſer eſpérer que les vers ſoient bien-tôt ſubſtitués, comme cela le devroit être, au moins à une partie du grain conſommé dans les baſſe-cours. L'établiſſement des pratiques nouvelles ne ſe fait que quand elles ſe trouvent favoriſées par quelques circonſtances heureuſes; il y a pour elles, comme pour tout le reſte, heur & malheur. Que quelque Gentilhomme ſe détermine à faire faire des récoltes de vers dans ſa terre, qu'il perſiſte à s'en ſervir pour épargner ſon grain, ſes voiſins en voudront uſer comme lui, & de proche en proche cette pratique s'étendra: que ce premier manque, ou qu'il s'y prenne mal, ou qu'il ſe dégoûte trop vîte, cette pratique, malgré ſon utilité, tombera dans l'oubli, & courra riſque de n'en être jamais tirée.

Nous avons déjà eu occasion de le dire bien des fois, la volaille est avide d'insectes de tous genres; on ne sauroit donc trop songer à les multiplier dans les lieux où elle cherche à se nourrir, dans la basse-cour & dans les autres endroits où on lui permet d'aller. On enseigne dans les livres d'œconomie rustique, comme une fort bonne pratique, de jeter des seaux de sang de bœuf sur les fumiers qui sont à la disposition des poules; ce sang attire des mouches, & elles se déterminent à pondre sur celui qui a formé des masses en se coagulant; les vers qui y naissent sont un régal pour les poules & les poulets. Lorsque les fumiers ne seront pas placés assez près de l'endroit qu'on habite, pour avoir lieu de craindre d'être exposé à une odeur plus pénétrante & plus puante que celle qui leur est ordinaire, on pourra jeter dessus toutes les chairs qu'on abandonne à la corruption; ce sera un moyen bien sûr de faire naître des vers pour la volaille.

Près des grandes villes où la culture des légumes est bien payée & où on en élève beaucoup sur des couches, on pourroit faire commodément une récolte de vers plus gros que ceux à qui le nom de ver de terre est affecté, & la faire très-

abondante: quand on rompt les couches au printemps, on y trouve des vers plus gros que le pouce & longs de dix-huit à vingt lignes, qui se doivent transformer en une grosse espèce de scarabés du genre des hannetons, dont le mâle porte sur la tête une corne qui lui donne quelque ressemblance avec une tête portant froc ; aussi nomme-t-on vulgairement ces scarabés, des capucins. Qu'on n'imagine pas que nous proposions là un objet trop petit pour être digne d'attention ; le fond des couches est quelquefois tout lardé de ces gros vers : les couches d'un seul marais de mon voisinage en fournirent une année plus qu'il n'en falloit pour remplir un tombereau. J'ai vû de ces vers jetés dans d'autres années, le long du chemin le plus proche de quelques autres marais, qui y formoient des tas qui eussent bien suffi aussi pour remplir une pareille voiture. Les maraichers ramasseroient volontiers & donneroient à très-bon marché ces vers propres à fournir une nourriture succulente à la volaille. Je ne voudrois pourtant pas qu'on l'en rassasiât, je voudrois qu'on la lui laissât desirer : en cet état de ver ils fournissent bien autrement de nourriture que dans celui de scarabé, dans lequel ils sont cependant mangés par

les oiſeaux ; dans ce dernier état ils ſont preſqu'entiérement écailleux, au lieu que dans le premier ils n'ont d'écailleux que la tête & les jambes, tout le reſte eſt une chair blanche ou une bouillie encore plus blanche, & qui ſemble devoir être fort appétiſſante pour les poules.

Ce n'eſt pas pour enſeigner un moyen d'épargner ſur la nourriture des poulets, que je ne crois pas devoir m'abſtenir de raconter la manière ingénieuſe & utile, dont une Demoiſelle de mes amies s'aviſa d'en nourrir de très-petits pendant plusieurs jours de ſuite. Ayant trouvé le tas de bled d'un grenier couvert d'une croûte faite de grains liés enſemble par des fils filés par une petite chenille, dont nous avons eu occaſion de parler ailleurs, & que nous avons miſe au rang des fauſſes teignes, elle prit de ces chenilles & les jeta à de petits poulets ; elle vit avec plaiſir avec combien de goût ils les mangeoient, & qu'ils les mangeoient plus volontiers que le bled : c'en fut aſſez pour la déterminer à les faire porter dans le grenier où ils donnèrent tous à l'envi ſur les chenilles ſans s'aviſer de toucher au bled qui étoit pour eux une nourriture moins délicate ; en quelques jours ils vinrent à bout d'exterminer toutes celles du tas de bled en ſe régalant bien.

Les plantes, comme les inſectes, peuvent fournir à la volaille d'une baſſe-cour un grand ſupplément au grain : j'ai aſſez fait entendre combien elle tire de parti de celles qui viennent ſans culture, des gramens & des autres plantes des gazons ; elles aiment encore mieux les légumes que nous faiſons croître pour nous-mêmes dans les potagers, & il y a bien des temps dans l'année où on leur en peut faire une bonne part : on a à leur jeter les laitues, les chicons, les épinards, & beaucoup d'autres plantes qu'on arrache parce qu'elles ſont montées ; la poirée, les choux & d'autres légumes, dont l'énumération ſeroit inutile, leur peuvent fournir beaucoup de feuilles que nous rejetons : les épluchures de toutes les herbes ſont ordinairement portées de la cuiſine dans la baſſe-cour, & ſont de vraies ſalades pour la volaille. Ce que j'en dis eſt moins pour avertir de ne pas négliger de leur abandonner tout ce qui nous eſt inutile dans les productions de nos potagers, que pour faire remarquer que ces productions peuvent fournir beaucoup à la volaille dans le cours de l'année, & que quand on lui en donne largement, on ne doit pas être ſurpris qu'une très-petite quantité de grain puiſſe lui ſuffire.

Si on mettoit pourtant les poules aux herbes crues, ou au moins à certaines herbes, pour toute nourriture, peut-être ne s'en trouveroient-elles pas bien; l'épreuve que j'ai faite d'un légume conduit à le penser. Les épinards d'une planche de mon potager étant montés, je les destinai à nourrir quatre poules & un coq que j'avois renfermés dans une cage, tant qu'elles en voudroient manger; on leur en donna abondamment chaque jour, mais on ne leur donna rien autre chose. Au bout de quelques jours leur fiente ne fut plus liée, des poules qui pondoient cessèrent de pondre, leur crête pâlit & noircit même après qu'elles n'eurent vécu que d'épinards pendant huit à neuf jours: je crus donc les devoir faire vivre comme les autres, de crainte que le régime auquel je les avois assujéties, ne les fît périr. Au reste, quoique nous nous accommodions fort bien de salade, l'estomac qui la digère le mieux, seroit bien-tôt dérangé, si elle étoit le seul aliment qu'on lui donnât à digérer.

Peut-être y a-t-il des plantes dont la volaille pourroit faire un usage plus long & plus continu que des épinards, peut-être ne faudroit-il pas la fixer à un seul légume: peut-être y en a-t-il qui tem-

péreroient les effets que produiſent les autres ; ce ſont là dés matières à recherches.

Enfin au lieu de ne nourrir les habitans de ſa baſſe-cour que de plantes crues, on pourroit les leur donner cuites. On eſt en uſage de faire cuire les orties qu'on préſente aux jeunes dindons, que l'expérience a appris être pour eux un aliment ſain : des chauderonnées d'orties ſeroient peut-être de grands plats pour les poules & les poulets, & qui ne ſeroient pas chers.

Les détails dans leſquels nous ſommes entrés ſur l'œconomie d'une baſſe-cour, mériteroient d'être pouſſés plus loin, & offrent un vaſte champ à des expériences utiles, mais ils nous ont jetés dans une digreſſion qui nous a fait abandonner les poulets du premier âge, ceux qu'on élève dans les pouſſinières, avant que de nous être aſſez étendus ſur les différentes nourritures qu'on peut leur donner : cette même digreſſion a cependant ſervi à en faire connoître pluſieurs que nous n'aurons plus qu'à indiquer. Nous ne les avons nourris que de mie de pain & de millet, ce ſont pour eux deux fort bons alimens, mais ce ne ſont pas les ſeuls qu'on doive leur donner, ſi l'on veut exciter leur appétit & les entretenir dans un embonpoint qui empêche, lorſqu'on en

prend un à poignée, de ſentir trop ſon ſternum, de trouver très-aigu l'os qui eſt ſous le ventre. Ils aiment tous les grains qui ſont du goût des petits oiſeaux que nous tenons en cage, le chenevi, la navette, la graine de laitue, le froment; on peut leur en offrir de mêlés enſemble, il ne tient alors qu'à eux de choiſir, & ordinairement ils en prennent de tous. Peut-être vaut-il mieux laiſſer le millet pour baſe de leur nourriture en grain, & ne leur préſenter quelqu'un des autres que deux ou trois fois par jour; il devient ainſi pour eux un ragoût, & ils ſe dégoûtent de celui qui eſt toûjours à leur diſpoſition, ou ne le mangent pas avec tant d'avidité. Juſqu'à ce qu'ils ſoient devenus très-forts, je ne voudrois pas faire travailler leur eſtomac ſur les dures écorces de l'orge & de l'avoine. Je leur ai donné du riz en grain ou non crevé, dont ils n'ont pas paru faire plus de cas que du millet.

Ce n'eſt pas ſeulement ſous la forme ſèche qu'on peut leur offrir les différentes eſpèces de grains; ils les trouvent très-bons, & quelquefois meilleurs après qu'on les a fait crever; ils ont cependant préféré le millet crud au millet crevé: en ce dernier état il n'a guère qu'un volume double de celui qu'il a avant d'avoir été tenu

dans l'eau bouillante. Ce n'eſt que de l'orge ſec que j'ai voulu parler lorſque je viens de dire qu'il falloit qu'ils fuſſent forts avant que de le leur donner, car des poulets très-jeunes encore en mangeroient de crevé ſans qu'il les incommodât ; ils en mangeroient alors très-bien de mondé, & de même de l'avoine mondée, connue ſous le nom de gruau : il y a des pays où on en fait le fond de leur nourriture, comme on le fait du millet dans un plus grand nombre d'autres pays.

Ils ont au reſte des goûts qui ne durent que quelques jours : du riz crevé m'avoit paru devoir être pour eux une excellente nourriture, & qui n'eût pas été trop chère, parce que le volume de ce grain eſt très-conſidérablement augmenté par la cuiſſon ; lorſque j'en ai offert à des poulets, ils l'ont mangé avec une très-grande avidité, mais de jour en jour ils l'ont cherché avec moins d'empreſſement, & au bout de quatre à cinq jours ils l'ont ordinairement regardé avec aſſez d'indifférence.

Je n'ai point vû leur goût s'uſer pour un ragoût que j'ai imaginé de leur donner, qui en eſt un véritable, quoiqu'aſſez ſimple : dans la pâtée des petits oiſeaux les plus délicats, & de ceux qui, lorſqu'ils

ſont grands, n'aiment pas à vivre de grain, on fait entrer du cœur de mouton ou d'autres viandes ; la plûpart de ceux qui élèvent à la brochette des roſſignols, des fauvettes, &c. ſont grand uſage pour les nourrir de ce cœur de mouton haché. Il m'a paru que je devois éprouver ſi de la pâtée dans laquelle entreroit de la viande, ne ſeroit pas auſſi un mets ſain & agréable aux petits poulets : j'ai mêlé en différentes proportions de la viande hachée, ſoit crue, ſoit cuite, avec du pain émietté; les poulets à qui elle a été préſentée, l'ont mangée avec une avidité qui ne s'eſt pas démentie. Plus elle a de viande, & plus ils l'aiment ; ils imitent les enfans qui n'en viennent à manger leur pain qu'après avoir mangé les confitures qui étoient étendues deſſus ; ce n'eſt qu'après avoir enlevé avec leur bec les parcelles de viande les plus apparentes, que les petits poulets mangent les miettes de pain.

Cette pâtée dont ils ne ſe laſſent pas & qui les nourrit très-bien, ne ſera pas un aliment cher, au moins dans les campagnes ; la viande que j'y fais entrer eſt du cœur, du foie & du mou de bœuf, en un mot de celle dont les chats ſont nourris dans les bonnes maiſons. Cette viande ne m'eſt jamais revenue à plus de

deux ou trois sols la livre, & elle eût moins coûté à ceux qui eûssent sû se la procurer de la première main; dans bien des campagnes les Bouchers n'en ont aucun débit, ils la jettent souvent. Fît-on cette pâtée avec de la meilleure viande de boucherie, on trouveroit par-tout de l'épargne à la donner aux poulets naissans, au lieu de leur donner, comme on est en usage de le faire, des jaunes d'œufs durs, ou de la pâtée faite avec ces jaunes d'œufs. J'ai pesé une demi-douzaine de jaunes d'œufs durs pris au hasard, elle pesoit trois onces deux gros; ainsi le poids d'une douzaine de jaunes d'œufs est de six onces & demie, c'est-à-dire qu'il faudroit 29 œufs $\frac{7}{13}$ ou près de deux douzaines & demie d'œufs pour faire une livre: or dans le temps où les œufs sont à meilleur marché, & où la viande est la plus chère, deux douzaines & demie d'œufs coûtent plus qu'une livre de viande, & sur-tout de viande telle que nous la demandons.

Mais sans acheter de la viande, dans la plûpart des maisons on en trouvera tous les jours gras assez pour bien servir les poulets en pâtée; les restes de celles de toutes espèces rôties ou bouillies, serviront à en faire d'excellente, & en fourniront

une quantité ſuffiſante à un nombre conſidérable de poulets, dans les bonnes maiſons & dans les grandes communautés. La ſœur Marie de la communauté de l'Enfant Jeſus avoit ſû connoître le goût des ſiens pour la viande; attentive à ramaſſer chaque jour celle qu'on vouloit bien lui abandonner, elle en faiſoit des plats de hachis qu'elle étendoit en le mêlant avec de la mie de pain; les petits poulets couroient & voloient vers ces plats dès qu'ils les voyoient paroître, & ils ne les abandonnoient que lorſqu'ils les avoient rendu nets, ou qu'ils avoient ſi fort rempli leur jabot qu'il ſembloit prêt à crever.

Les reſtes de viande ne ſont pas les ſeuls qu'elle leur ménageât, ni les ſeuls qui ſoient à leur goût; ils aiment peut-être un peu moins la ſoupe que la viande, mais cependant ils l'aiment beaucoup. La ſœur Marie ne manquoit pas chaque jour de faire faire à ſes poulets un repas de ſoupe & de viande; mais aux poulets comme à nous, la ſoupe doit être ſervie la première. Comme elle doit être pour eux une bonne nourriture, je ſuis dans l'uſage d'en faire donner aux miens une fois ou deux chaque jour, de celle qui eſt reſtée de la table des domeſtiques : les

jours où on n'en a pas de graſſe, ils ne dédaignent point la maigre, ils paroiſſent s'en accommoder auſſi-bien que de l'autre. Qu'on ne croie pas que tout pain imbibé d'eau ſeroit pour eux de la ſoupe; je penſe bien qu'ils ne ſont pas fins connoiſſeurs en ſoupe, mais ſi l'on remplit une moitié de leur auget de vraie ſoupe, & l'autre moitié de pain mouillé d'eau, ils ne s'y méprendront pas, ils mangeront la ſoupe & laiſſeront le pain mouillé.

Les plus grands docteurs en pâtée de roſſignols & d'autres petits oiſeaux auſſi difficiles à élever, font entrer du miel dans celle qu'ils leur préparent : Olina n'a pas manqué de le preſcrire pour celle dont il a enſeigné la compoſition avec un grand appareil. Un des bons effets du miel dans la pâtée, c'eſt de la conſerver ſans qu'elle ſe corrompe ni ſe deſſèche pendant des mois entiers. J'ai auſſi humecté de miel différentes pâtées que j'ai préparées aux poulets, ſavoir, celle qui étoit faite de mie de pain & de viande hachée, & celle qui l'étoit de mie de pain & de jaunes d'œufs durs; elles en ont été rendues plus agréables au goût des poulets; ils ſe ſont jetés avec avidité ſur la pâtée emmiellée, pour laquelle ils ont abandonné celle qui n'en

différoit que parce que le miel y manquoit.

Tous les autres alimens néanmoins ne sont rien pour eux en comparaison des vers de terre, il n'en est aucun pour lequel leur goût soit aussi décidé, & dont ils soient aussi gourmands; dès qu'on en a fait tâter aux plus jeunes poulets, ils n'en voient point paroître sans courir & voler vers eux avec une avidité supérieure à celle qu'ils montrent pour tous les autres mets. C'est un spectacle vraiment amusant que de voir quarante à cinquante poulets dispersés se porter vers l'assiette remplie de vers de terre, qu'on a mise dans leur poussinière, au premier avis, pour ainsi dire, qu'ils ont eu, qu'elle y est, de les voir s'élancer dessus. Celui qui a saisi un ver le premier en profite rarement, il lui est arraché du bec par le bec d'un autre poulet qui fuit pour le manger à l'aise; ce poulet est poursuivi par d'autres, un de ceux-ci le lui enlève, il est enlevé à ce dernier par un autre; enfin tel ver passe quelquefois dans le bec de quatorze à quinze poulets avant que d'être avalé, & ne l'est ordinairement que par le poulet qui a gagné quelque coin, & qui a mis sa tête à l'abri. Les poulets à qui il a été ôté, retournent à l'assiette, prennent un

autre ver qui les expoſe à leur tour à des pourſuites. Quoiqu'il ne s'agiſſe que d'arracher à un poulet la proie dont il s'eſt ſaiſi, quoique ceux qui le tentent, ne cherchent point, pour s'en rendre maîtres, à aſſommer, ni même à becqueter celui qui en eſt poſſeſſeur, tout ceci a pourtant l'air d'un combat, & d'un combat qui a quelquefois des ſuites fâcheuſes : les poulets qui courent avec une grande rapidité, culbutent ceux qui ſe trouvent dans leur chemin, ils leur paſſent ſur le corps; les culbutés ſont non ſeulement piétinés par ceux qui les ont renverſés, ils le ſont par ceux qui ſuivent, & s'en trouvent mal. Quelqu'amuſant que ſoit ce ſpectacle, ſi on aime ſes poulets, on ne doit pas ſe le donner ſouvent; on ne les régalera même de vers qu'avec précaution, on coupera les vers par morceaux, un gros & long ver ſeroit trop difficilement avalé par un petit poulet; on diſtribuera les vers coupés en pluſieurs tas ſur une petite planche ou dans un long auget : lorſque l'étendue dans laquelle les poulets en pourront prendre enſemble ſera grande, il y aura moins de poulets qui ſeront tentés d'arracher du bec d'un autre le morceau dont il ſe ſera emparé ; ils ne ſe troubleront plus autant réciproquement dans leur friand repas.

Nous avons mis nos poulets au gras par les derniers mets que nous avons indiqués comme fort à leur goût, les restes des repas maigres ne leur sont pas néanmoins indifférens : il n'y auroit pas une grande ressource pour les nourrir en ce que l'on dessert de poisson de dessus les tables; mais ce qu'on laisse dans les plats de fèves & de lentilles peut leur fournir davantage, & leur fournir des alimens qu'ils aiment. Les petites féves blanches qu'on ne dédaigne pas, même dans les meilleurs repas, sont trouvées fort bonnes par les poulets; ils leur préfèrent pourtant les lentilles qui sont un des grains cuits pour lequel ils marquent plus d'avidité. La cuisson leur fait prendre plus de volume qu'aux féves : lorsqu'elle en a renflé une quantité qui n'étoit capable que de remplir quatre litrons, cette même quantité en peut remplir onze, au lieu que quatre litrons de féves sèches après avoir été cuites ne donnent que six litrons deux tiers.

Il y a donc à choisir entre les alimens qui peuvent être donnés aux poulets, il y a même tant à choisir, que bien des gens pourront être embarrassés par le choix, & exigeront que j'aide à les décider ; tout ce que je puis faire de

mieux pour les ſatisfaire, c'eſt de décrire le régime de vie, pour ainſi dire, auquel je mets les poulets depuis qu'ils ſont nés juſqu'à ce qu'ils puiſſent être abandonnés à eux-mêmes; je le donne pour bon, mais en avertiſſant qu'on peut ſe diſpenſer de le ſuivre ſcrupuleuſement. La première nourriture que je fais offrir aux poulets nés depuis environ vingt-quatre heures, eſt de la mie de pain; on la leur donne enſuite dès le même jour mêlée avec un peu de millet. Ce mélange, dont le millet fait la plus petite portion, eſt la nourriture à laquelle je les fais tenir pendant quatre à cinq jours. Dans les jours ſuivans je commence à leur faire goûter de la pâtée, ſoit graſſe, ſoit maigre; on la met dans un auget différent de celui qui contient la mie de pain & le millet. Lorſqu'ils ont ſept à huit jours, lorſque devenus plus forts on les a fait paſſer de la première pouſſinière dans la ſeconde, on leur ſert pour leur déjeûner une quantité de pâtée proportionnée à leur nombre, c'eſt-à-dire, qui ſuffit à les raſſaſier tous. Cette pâtée eſt une eſpèce de ragoût compoſé en grande partie d'orge crevé, d'un peu de mie de pain & de lait: voici comment on la prépare. On jette dans un mortier l'orge crevé, on

l'y pile, & de temps en temps on le poudre de pain émietté ; on continue de piler jusqu'à ce que presque tous les grains d'orge paroissent écrasés, & qu'on ait ajoûté une quantité de mie de pain égale à peu près au quart du poids de l'orge ; le plus & le moins sont ici très-indifférens : on humecte ensuite, on ramollit cette pâtée avec du lait sans y en mettre assez pour la rendre liquide. On ne se contente pas de leur avoir fait faire un bon déjeûner, leur faim qu'il a appaisée n'est souvent pas long-temps à revenir : afin qu'ils trouvent de quoi manger dans les momens où ils en ont envie, on a soin de tenir leurs augets pleins en partie de quelque graine, comme de millet, de froment, de chenevi, de navette, &c. On leur fait ainsi attendre un second repas de pâtée, & on ne le leur sert guère qu'après que mes gens, à qui il arrive souvent de dîner avant moi, ont dîné. Ce repas est ordinairement plus magnifique que le premier, il est à deux plats, & quelquefois à trois ; un des plats est de soupe, l'autre de pâtée à la viande, auquel on en joint quelquefois un troisième de légumes : ils se contentent dans le reste du jour du grain qu'ils trouvent dans leurs augets. Il n'est pas nécessaire de leur donner à souper. Si on

plaçoit leur dîner de meilleure heure qu'on ne le fait chez moi, vers les onze heures du matin, on pourroit pourtant les faire souper en pâtée vers les trois à quatre heures. Enfin une ou deux fois on leur jette des feuilles de salade ou d'autres herbes potagères. Quand on aura une provision suffisante de vers de terre, le repas où on leur en servira, sera celui où ils feront la plus grande chère. Avec ce régime, si on les tient dans un lieu chaud, nullement humide & très-proprement, ils se porteront bien, ils seront en bonne chair, & ceux qui seront assez grands pour paroître sur les tables, y seront trouvés très-délicats.

Lorsque la saison n'obligera pas de tenir les poulets nuit & jour dans des poussinières mises en des lieux où elles seront chauffées, soit par la chaleur du fumier, soit par celle du feu ordinaire; lorsqu'on aura des jours sereins, & que la température de l'air extérieur sera au dessus de quinze degrés, on fera passer ces beaux jours aux poulets dans des cages mises sur un gazon; on leur ménagera même des ouvertures par lesquelles ils pourront sortir de leur cage, mais trop petites pour laisser entrer des poules, & même des poulets d'une taille au dessus de la leur. On leur servira dans ces cages

les mêmes mets qu'on leur auroit donnés dans des lieux moins fermés. Ces mets ne manqueront pas de ramener sous la cage les poulets qui s'étoient dispersés aux environs ; on aura alors la commodité de les reprendre, lorsqu'on voudra les reporter dans un lieu où ils doivent passer la nuit plus chaudement qu'en plein air.





# TROISIÉME MÉMOIRE.

*Où l'on parcourt les utilités que peuvent procurer les nouvelles manières de faire éclorre & d'élever les oiseaux; & où on examine si elles sont sujettes à des inconvéniens, comme on les en a soupçonnées.*

IL a été prouvé de reste par les Mémoires précédens, qu'il ne tenoit qu'à nous de porter la multiplication des oiseaux domestiques aussi loin que nous le voudrions, en faisant couver leurs œufs dans des fours, & il n'est qui que ce soit à qui les avantages les plus essentiels que cette multiplication peut nous valoir, ne se présentent; il n'est qui que

ce ſoit qui ne regarde comme un bien d'avoir des poulets, des dindonneaux, des cannetons, des oiſons à meilleur marché, & qui ne juge que plus le nombre en ſera augmenté, & moins ils ſeront chers. Mais diverſes circonſtances que nous examinerons dans ce Mémoire, peuvent faire tirer des partis des nouvelles manières de faire naître & d'élever les oiſeaux, auxquels il peut être à propos que nous faſſions faire attention. Il ne ſera pas même inutile que nous y diſſipions quelques craintes qu'on a montrées par rapport à des qualités dont on a parlé comme particulières aux oiſeaux que nous leur devrions, & qui ne ſeroient pas à l'avantage de ceux-ci.

C'eſt auprès des grandes villes, & ſurtout aux environs de la capitale, qu'il importe que les établiſſemens des fours à poulets ſe multiplient; on ſe tromperoit ſi on les jugeoit mieux placés dans les provinces les plus reculées, parce qu'on croiroit que la volaille y pourroit être élevée à meilleur marché : il y auroit peu, & ſouvent même il n'y auroit rien à gagner dans les pays les moins peuplés, ſur la nourriture, ſur le grain, qu'on eſt obligé de lui donner. A meſure que les villes ſe ſont agrandies, tout s'eſt arrangé

pour les faire ſubſiſter : les précautions que prennent des Magiſtrats attentifs & vigilans, font que le pain n'eſt guère plus cher à Paris que dans les petites villes des provinces les plus éloignées ; il n'y a même que trop d'exemples d'années où la récolte n'ayant pas été favorable dans certaines provinces, le pain y a été vendu beaucoup plus cher qu'à Paris. On ne s'aperçoit pas dans les grandes villes des frais du tranſport des grains, qui s'eſt fait & a été payé de proche en proche par verſement ; il n'en eſt pas de même des alimens ſans leſquels on pourroit vivre ſi on avoit du pain & des légumes ; la chair que tant d'animaux de différentes eſpèces fourniſſent à notre ſubſiſtance, eſt toûjours plus chère à Paris que dans les lieux qui en ſont à une grande diſtance ; la livre de viande de boucherie coûte toûjours à Paris environ le double & un peu plus de ce qu'elle coûte dans des lieux qui en ſont fort éloignés : il eſt vrai qu'elle eſt renchérie par les droits qui y ont été impoſés pour faire contribuer le plus équitablement & le plus doucement qu'il a été poſſible, les particuliers aux beſoins de l'Etat, mais il s'en faut bien que ces impoſitions n'aillent à en doubler le prix ; ce qui l'augmente ſi conſidéra-

blement, c'eſt qu'on amène directement les bœufs de 100, ou de 150 lieues ; ce ſont les dépenſes que ce tranſport occaſionne, qui les enchériſſent. Ce ſont de même les frais du tranſport, ou plûtôt une ſorte d'impoſſibilité de le faire au delà d'un certain éloignement, qui eſt cauſe que le prix de la volaille eſt porté bien autrement haut à Paris que celui de la groſſe viande. Dans les campagnes des provinces éloignées, une paire de poulets ne coûte guère plus qu'une livre de viande de boucherie ; quand cette livre y eſt payée trois ſols & demi ou quatre ſols, on y a une paire de poulets pour le même prix ; au lieu qu'à Paris la paire de poulets vaut environ cinq livres de groſſe viande ; lorſque la viande de boucherie y eſt vendue ſept ſols & demi ou huit ſols, deux médiocres poulets ſont achetés à peu près quarante ſols. Si les poulets pouvoient être tirés d'auſſi loin que les bœufs, & qu'ils n'engageaſſent pas proportionnellement à plus de dépenſe pour être conduits à Paris, la paire de poulets ne devroit y valoir que huit ſols, ou, à cauſe que les impoſitions ſont plus fortes ſur les poulets que ſur la groſſe viande, elle pourroit y monter juſqu'à dix ſols, à peu près au quart de ce qu'on

l'achette

l'achette aujourd'hui ; mais il n'eſt pas poſſible de faire venir des poulets de 100 ou de 150 lieues, comme on fait venir des bœufs : les frais du voyage d'un de ceux-ci ne ſont qu'une aſſez petite partie du prix qu'il a été acheté ; outre les riſques que courroient les poulets de mourir ou au moins de maigrir dans une route de cent lieues, les dépenſes faites pour les voiturer de ſi loin, ſurpaſſeroient bien des fois ce qu'ils auroient coûté de premier achat. L'expérience a appris à ceux dont le commerce eſt d'en fournir Paris & les grandes villes, quels ſont les termes au delà deſquels il ne leur eſt pas permis d'en aller chercher, pour qu'ils ne ſoient pas renchéris par le tranſport au deſſus du prix auquel on peut eſpérer de les vendre. Si les environs de Paris en fourniſſoient annuellement une quantité qui pût ſuffire à la conſommation qui s'y en feroit, il eſt donc prouvé qu'aux droits du Roi près, la volaille y feroit proportionnellement à auſſi bon marché que dans les campagnes les plus éloignées, que deux poulets n'y coûteroient guère plus qu'une livre de viande de boucherie. Quelle douceur pour ſes habitans ! La multiplication des fours à poulets peut la leur procurer, ſi elle eſt portée aſſez loin.

C'eſt donc auprès de cette très-grande ville, & auprès des autres villes conſidérables, qu'il importeroit le plus de faire faire de ces établiſſemens. Les lieux où ils ſeroient le plus utiles ſont auſſi ceux où ils ſeront plus aiſés à faire; les hommes que leurs intérêts rendent actifs & induſtrieux, y ſont moins rares que dans les campagnes éloignées, dont les habitans reſtent dans une eſpèce d'engourdiſſement très-préjudiciable au bien général.

Je n'ai pourtant garde de vouloir reſtreindre les établiſſemens des fours à poulets aux ſeuls environs des grandes villes, j'eſpère au contraire que ceux qui y auront eu une heureuſe réuſſite encourageront de proche en proche à les multiplier, & les feront parvenir dans les endroits les plus reculés. La cruelle maladie qui a enlevé une grande partie des beſtiaux de tant de pays qu'elle a parcourus, nous doit faire ſouhaiter de trouver un jour dans l'augmentation de la volaille de quoi ſuppléer à la rareté de la viande de boucherie, dont nous ſommes menacés. Cette cruelle maladie nous laiſſe des ſujets d'inquiétude d'autant plus fondés pour ſes retours, qu'on la voit reparoître dans des cantons où elle n'a ceſſé de faire des ravages que depuis peu d'années, &

qu'entre tant de remèdes qu'on a tentés, & qui ont été enſeignés pour en arrêter les effets, il n'y en a encore aucun connu ſur lequel on puiſſe compter.

Les ſoins néceſſaires pour faire éclorre les poulets, conviennent fort à des femmes; mais de quelque ſèxe que ſoit la perſonne qui en ſera chargée, une ſeule ſuffira pour veiller à un nombre de fours beaucoup plus grand probablement que celui auquel aucun établiſſement ne ſera porté, & elle aura encore chaque jour bien du temps de reſte : plus l'objet du produit de ſes ſoins ſera conſidérable, c'eſt-à-dire, plus elle fera couver d'œufs à la fois, & moins la dépenſe de ſa nourriture & de ſes gages ſera ſenſible. Si la même perſonne eſt chargée de plus, comme il conviendroit qu'elle le fût, du ſoin d'élever les poulets, c'eſt-à-dire, de leur porter de la nourriture à différentes heures du jour, de voir ſi la chaleur des mères artificielles, des pouſſinières & des ſevroirs n'eſt point trop foible, & qu'outre les poulets on faſſe éclorre des dindonneaux, des cannetons, &c. en grande quantité, on lui donnera des occupations ſuffiſantes pour bien remplir ſa journée. Les accidens de tous genres en ſeront plus ſûrement prévenus, quand quelqu'un ſera du matin au ſoir ſon affaire capitale

de voir ce qui se passe dans les fours & dans toutes leurs dépendances.

Quelque simple d'ailleurs que soit un art, celui qui l'exerce continuellement a beaucoup d'avantage sur ceux qui ne font que s'en amuser, ou qui ne lui donnent du temps que par intervalles ; aussi quoiqu'il ne tienne qu'à tous les gens de la campagne qui ont des poules & suffisamment de fumier, d'avoir des fours pour y faire couver des œufs, peut-être vaudroit-il mieux qu'il n'y eût dans chaque village qu'un seul particulier qui fît chez lui un établissement de ces sortes de fours, mais auquel il se livreroit tout entier. Le succès ne dépend ici que d'opérations fort simples, mais il en demande une assez grande suite, qui doivent être faites à temps, & qui seront exécutées avec plus de précision par quelqu'un qui en sera continuellement occupé. Je voudrois que les fours à poulets fussent banaux, qu'on y reçût tous les œufs qui seroient apportés du village & des environs, moyennant une rétribution ; elle pourroit se prendre sur les poulets qui naîtroient ; le Directeur des fours en retiendroit une portion qu'on auroit trouvé juste de lui accorder pour dédommagement de ses soins, de son temps & de ses dépenses. Il seroit à pro-

pos même qu'il y eût différentes conventions faites, ſelon l'âge qu'auroient les poulets lorſqu'il les remettroit; ſi on lui abandonnoit, par exemple, le tiers des poulets qu'il livreroit dès qu'ils ſeroient éclos ou vingt-quatre heures après, on pourroit convenir qu'on lui laiſſeroit la moitié de ceux qu'il auroit fait naître, s'il les gardoit pendant cinq, ſix ou ſept ſemaines, & cela non ſeulement pour récompenſe de la continuation de ſes ſoins & de ce qu'il lui en auroit coûté pour les nourrir, mais encore parce que ceux qui mourroient chez lui, y mourroient à ſes riſques, ils ſeroient toûjours cenſés avoir été de ſa portion.

Il ſeroit extrêmement à ſouhaiter qu'il n'y eût pas un gros village dans lequel on ne trouvât de ces fours banaux. Cependant malgré le profit qui en reviendroit à ceux qui ſe chargeroient de les établir & de les conduire, on ne peut ſe promettre de les voir multipliés à ce point, à moins que le miniſtère bien convaincu de l'utilité dont ils ſeroient au public, ne favoriſe ceux qui voudront donner leur temps à des entrepriſes ſi louables. Ce ſeroit mal connoître les hommes que de croire que leur propre intérêt éclairera aſſez les gens de la cam-

pagne pour les déterminer à profiter du nouveau moyen qui s'offre pour les aider à ſubſiſter ; il s'en faut bien qu'ils n'agiſſent toûjours comme leur intérêt le demanderoit ; la volaille même que nous n'avons juſqu'ici tenue que d'eux, nous en donne des preuves ; juſqu'ici ils ne nous l'ont pas fournie en auſſi grande quantité qu'ils l'auroient pû & qu'ils l'auroient dû. Si en parcourant les fermes, les métairies & les maiſons des payſans d'un canton, on s'arrête à examiner le nombre des poules qui y ſont, dans quelques-unes des habitations de ce même canton, dans quelques-unes de celles qui ſe touchent, on le trouvera double, triple, quadruple, &c. de ce qu'il eſt dans les habitations voiſines, où il n'y a pas moins de commodités pour faire vivre de la volaille, & ſans qu'il y ait d'autres cauſes de ces différences que l'activité des ménagères qui demeurent dans les unes & la nonchalance de celles qui vivent dans les autres. Des exemptions, des privilèges donnés avec meſure ne coûtent rien à l'Etat, ils ne ſont pas une charge conſidérable pour le peuple ; ces privilèges, dont l'avantage le plus réel eſt ſouvent de mettre à l'abri d'être inquiété mal à propos, ſont extrêmement deſirés à la campa-

gne; c'eſt pour en jouir que les uns ſe chargent d'avoir un étalon & que d'autres tiennent des chevaux de poſte, &c. Trouveroit-t-on qu'il y eût de l'inconvénient à accorder des exemptions pareilles à celles que l'étalon vaut, à un particulier de chaque bourg ou gros village, qui pendant toute l'année auroit des fours chauffés, ſoit par le feu ordinaire, ſoit par le fumier, dans leſquels il ſeroit obligé de faire couver en chaque ſaiſon au moins un nombre d'œufs preſcrit? L'appas de ces exemptions détermineroit bien des gens qui n'y euſſent jamais penſé, à établir des fours à poulets, on brigueroit le droit de le faire à de pareilles conditions.

S'il y a des lieux où il importe plus de faire ſervir les fours à la multiplication des poulets, il y a auſſi des temps où on trouvera mieux ſon compte à s'occuper de cette multiplication, ſavoir, les temps où les oiſeaux de toute eſpèce ont ceſſé de couver. Il n'a pas échappé à ceux qui ſe font une affaire ſérieuſe d'avoir leurs tables ſervies des mets les plus recherchés, des mets que la ſaiſon refuſe, & à tous ceux qui ſe parent de la réputation de gourmands, que nos fours pourroient leur valoir en toute ſaiſon ce qu'ils ont nommé de la viande nouvelle: il n'eſt

point de temps où ils ne se puissent promettre des poulets très-petits, de jeunes poulardes, des dindonneaux, des cannetons, des oisons, &c. parce qu'on pourra faire couver dans tous les mois de l'année des œufs de ces différentes espèces d'oiseaux. Il est vrai que les femelles pondent peu pendant l'hiver; il sera pourtant aisé de rassembler assez d'œufs pour contenter les friands, & on en aura même pour fournir à de grandes couvées, si on conserve ceux qui ont été pondus vers la fin de septembre & dans le mois d'octobre, pour ne les faire entrer dans les fours qu'en hiver. La ponte des poules recommence dès le mois de janvier, & d'autres oiseaux domestiques donnent des œufs d'aussi bonne heure; ce sont sur-tout les couveuses qui manquent alors. Les œufs qui auront été conservés pendant six semaines ou deux mois d'une saison froide ou peu chaude, seront encore en état d'être couvés; ces deux mois ne sauroient les altérer autant que trois semaines d'été: or j'ai vû en été une poule faire éclorre vingt poulets de vingt-un œufs qu'elle avoit dérobés; entre les œufs qui avoient donné des poulets, il y en avoit donc qui avoient au moins trois semaines, lorsqu'ils avoient commencé à être couvés, en supposant que la poule en avoit

pondu un régulièrement chaque jour.

Ce n'eſt pas ſeulement à couver les œufs des différentes eſpèces d'oiſeaux que nos baſſe-cours nous mettent continuellement ſous les yeux, que nos fours à poulets peuvent être employés utilement; ils peuvent tenir lieu aux œufs des oiſeaux de quelque eſpèce que ce ſoit, grande ou petite, terreſtre ou aquatique, de la mère qui les a pondus, lorqu'il s'agit d'en faire éclorre les petits; & ce qu'il y a d'heureux, c'eſt que les œufs de ces différentes eſpèces d'oiſeaux peuvent être couvés en même temps dans le même four, parce que, comme nous l'avons fait remarquer ailleurs, la Nature a réglé qu'ils le ſeroient tous par le même degré de chaleur. Les plus grands oiſeaux ne font prendre aux œufs ſur leſquels ils ſe tiennent, que le degré de chaleur que les petits donnent aux leurs; les œufs ne deviennent pas plus chauds ſous l'oiſeau le mieux pourvû de duvet, que ſous celui qui a le moins de plumes, & des plumes plus roides: le degré de chaleur qui opère le développement du cygne, de l'oiſon & du dindonneau dans ſon œuf, eſt le même qui met le ſerin, & apparemment le colibri, en état d'éclorre; toute la différence n'eſt que dans le temps pendant lequel ce degré de chaleur doit

agir ſur les uns & ſur les autres ; il fait naître le ſerin en 11 à 12 jours, & il faut qu'il agiſſe conſtamment pendant près de quatre ſemaines ſur l'œuf d'une dinde, pour amener le dindonneau au même terme.

Il n'y a donc nul inconvénient à mettre dans le même four des œufs de différentes eſpèces d'oiſeaux, ce qui nous vaut la facilité de faire naître ſans dépenſe les petits de pluſieurs ſortes d'œufs, lors même qu'on n'en a que très-peu. On ne ſauroit rien faire de mieux de quelques œufs pondus de bonne heure par des cannes, des dindes, des oyes, des pintades, des paonnes, &c. que de les manger, ſi pour les faire couver il falloit à ceux de chaque eſpèce un four particulier ; les ſoins qu'il exigeroit ne ſeroient pas aſſez payés s'il ne ſervoit qu'à un très-petit nombre d'œufs, on ne ſe réſoudroit pas à les lui donner.

Les fours dans leſquels on tient des œufs de poules ſans qu'ils en ſoient entiérement remplis, ſont donc prêts à recevoir ceux de quelque eſpèce d'oiſeaux que ce ſoit, qu'on peut avoir journellement à y faire entrer. Il vient une ſaiſon où tout homme qui aime à avoir ſa terre peuplée de gibier, ne ſauroit manquer

de ſentir l'avantage de trouver ainſi à point nommé un moyen de ſuppléer à des couveuſes qu'on cherche ſouvent inutilement dans le beſoin. Lorſqu'en fauchant les prés ou en ſciant les bleds on a mis à découvert des nids de perdrix, & qu'on a lieu de craindre que les œufs n'en ſoient abandonnés par les pères & les mères, ou enlevés par les payſans, ou mangés par les bêtes puantes, on doit être content d'avoir un four où les perdreaux éclorront comme ils l'euſſent fait ſous la mère. Dès l'été dernier M. le Marquis de Broglie a ſû mettre à profit, en petit à la vérité, les nouveaux fours; il eſt parvenu à lâcher ſur ſa terre plus de cinquante perdreaux grands & forts que la chaleur du fumier avoit fait naître d'œufs trouvés dans des pièces de bled qu'on avoit coupées. Madame la Marquiſe de Broglie, qui a bien des titres pour me faire ſouhaiter de pouvoir faire quelque choſe qui lui ſoit agréable, m'avoit engagé à faire donner des inſtructions à un jardinier qu'elle envoya chez moi; il étoit intelligent, auſſi ſe crut-il aſſez habile au bout de vingt-quatre heures, & alla porter & répandre ſa ſcience aux environs de chez lui.

Les capitaines & les officiers en ſous-

ordre que le Roi prépoſe à ſes capitaineries des chaſſes, travaillent à les rendre peuplées de gibier avec un zèle très-bien prouvé à ceux qui ont occaſion de les traverſer, ſoit par la quantité de perdrix qu'ils font lever, ſoit par la quantité de celles dont la tranquillité n'eſt pas troublée par les paſſans, & qui paiſſent & marchent auſſi paiſiblement que les poules dans les baſſe-cours : celles-ci au reſte ne ſont pas plus fournies de volaille que certains cantons le ſont de perdrix. Mais toute la vigilance des officiers des chaſſes ne peut ſauver dans certaines années les perdreaux encore dans les œufs, ou nouvellement nés, lorſque les pluies ſont trop abondantes ou trop continues. Les fours donneront des moyens ſûrs d'empêcher beaucoup de perdreaux de périr dans ces années pluvieuſes. Dans celles même où la ſaiſon eſt la plus favorable à la naiſſance des perdreaux, on eſt dans l'uſage de faire couver par des poules beaucoup d'œufs de nids qui ont été trouvés & jugés être trop à découvert ; alors des poules qui aient l'inclination de couver, ſe font ſouvent chercher inutilement, pendant qu'il ſeroit néceſſaire de les avoir preſque ſur le champ, pour ne pas donner aux œufs le temps de ſe trop refroidir

ce qui occasionne chaque année une perte considérable d'œufs, & par conséquent de perdreaux.

Ce qu'on peut faire pour la multiplication des perdreaux, on le peut de même pour celle des faisandeaux, & pour celle de diverses espèces d'oiseaux domestiques aussi-bien reçus sur nos tables que les précédens; c'est sur quoi j'aime bien mieux avoir à citer les expériences faites par d'autres, que les miennes propres. M. de la Roche envoya chez moi vers la fin du printemps de 1748 un garçon de la Ménagerie de Versailles, dont il a l'intendance, pour s'y mettre au fait de la construction & de la conduite des fours, & de la manière d'élever les poulets: trois à quatre leçons rendirent ce garçon assez habile pour faire couver avec succès des œufs d'oiseaux de différentes espèces. Les attentions & les soins qu'avoit pris M. de la Roche pour faire ce nouvel établissement à la Ménagerie, furent récompensés comme il avoit desiré qu'ils le fussent, & d'une manière qui rejaillit sur moi lorsque le Roi voulut être témoin de la réussite des nouvelles opérations, lorsque Sa Majesté voulut voir de ses propres yeux éclorre des poulets & d'autres oiseaux, lorsqu'elle se plut à aider à sortir de leur

coquille ceux qui faisoient en sa présence des efforts pour s'en tirer. Perdreaux, faisandeaux, cannetons, pintadeaux, paonneaux, &c. dûrent la vie aux nouveaux fours, & la chaleur du fumier ayant été employée à propos à les élever comme elle l'avoit été à les faire éclorre, vers la fin du mois d'août je jouis du plaisir d'en voir de toutes ces espèces parvenus à la grandeur qui rend barbares pour eux ceux mêmes par qui ils avoient été si tendrement soignés.

Quand je ne citerois point d'expériences pour le prouver, on ne balanceroit pas à croire que les œufs des oiseaux des plus petites espèces, & ceux des plus grandes, ne fussent couvés aussi efficacement dans les fours que les œufs de poules: je dirai pourtant que j'y ai fait éclorre des moineaux & des verdiers, & que j'y eusse fait éclorre des serins, des rossignols, des fauvettes & des roitelets, si j'y eusse mis des œufs de ces derniers oiseaux; à la Ménagerie de Versailles on a fait éclorre des merles.

Les oiseaux qui n'ont pas été instruits par la Nature à chercher & à prendre eux-mêmes dès qu'ils sont nés, les alimens qui leur conviennent, qui ne savent que les demander à leurs pères & mères, ne

ſont pas heureuſement de ceux dont la multiplication nous importe le plus ; il n'y a guère que ceux qui appartiennent à la claſſe des pigeons, qui méritent que nous regrettions de ce que juſqu'à un certain âge, ils attendent qu'on leur mette la nourriture dans le bec. Il n'y a pas d'apparence qu'on s'occupe à faire couver dans les fours en grande quantité les œufs de ces oiſeaux qui exigent trop de ſoins & trop d'aſſiduité pour être élevés. Une profeſſion entière, celle des Oiſeliers, qui nous fournit plus d'oiſeaux curieux que d'utiles, pourroit néanmoins tirer parti des fours pour faire éclorre & élever ceux de bien des eſpèces : les Oiſeliers ne ſe rebutent point d'en nourrir à la brochette, malgré le grand nombre de ceux qui périſſent journellement entre leurs mains. C'eſt preſque toûjours le froid qui tue ces oiſeaux délicats, privés d'un père & d'une mère ſi néceſſaires pour les tenir chaudement : au moyen de la chaleur des couches de fumier, des étuves & des fours, ils ne ſe reſſentiroient point de l'abſence de leur père & de leur mère, ils vivroient & croîtroient ſous la mère artificielle, comme s'ils n'euſſent pas été tirés de leur nid. L'Oiſelier employera d'ailleurs plus utilement ſon temps quand il en aura des

centaines à qui il pourra donner la becquée tout de ſuite, que lorſqu'il n'en a qu'un petit nombre à ſoigner; ces derniers ne demandent pas moins que ceux dont le nombre eſt très-conſidérable, qu'il abandonne pour eux pluſieurs fois dans le jour ſes autres occupations. Les enfans de la campagne le fourniront abondamment dans la ſuite, ſoit d'œufs, ſoit de petits nouvellement éclos.

Il y a des cantons très-découverts & voiſins des bords de la mer, où au printemps & au commencement de l'été il eſt bien autrement facile aux enfans de faire de grandes récoltes d'œufs, qu'il ne leur eſt d'en faire en cherchant les nids nouvellement conſtruits dans les buiſſons, les haies, les taillis & les forêts. Les oiſeaux de mer & ceux de marécage pondent dans des prairies où l'herbe s'élève peu; le nid preſque plat & compoſé d'un petit nombre de brins de tiges de plantes, cache mal les œufs: les mieux cachés ſont dans l'enfoncement fait par le pied d'un cheval ou d'un bœuf lorſque la terre étoit ramollie par la pluie. Quand le temps favorable à la ponte eſt venu, on n'a qu'à ſe promener dans ces eſpèces de prairies ou de marais, pour voir des oiſeaux s'élever de toutes parts; & ils s'élèvent ſouvent de

l'endroit où eſt un nid. On y trouve auſſi des nids en plus grande quantité qu'on ne l'imagineroit ; le petit payſan qui s'eſt occcupé à les chercher pendant une matinée ou une après-midi, retourne ſouvent chez lui après avoir rempli un panier auſſi grand que ceux des vendangeurs, d'œufs pour la plûpart auſſi gros, & d'autres plus gros que ceux des pigeons ; la famille entière eſt régalée de ces œufs auſſi bons que ceux des poules ; tant qu'il y en a, on en fait des omelettes. En les diſant auſſi bons que ceux des poules, nous n'avons pas cherché à les vanter : les fins connoiſſeurs préfèrent aux œufs de poules, les œufs de vanneaux ; ils ſont recherchés en Hollande. Il y a beaucoup de ces derniers œufs parmi ceux dont nos petits payſans vont faire des récoltes dans les marais de nos côtes de Poitou. Les vanneaux eux-mêmes ne ſont pas des oiſeaux à mépriſer, & peut-être en feroit-on plus de cas ſi on les ſervoit ſur nos tables lorſqu'ils n'ont que l'âge des pigeonneaux. On pourroit avoir ainſi de jeunes oiſeaux aquatiques de beaucoup d'eſpèces différentes, ſi au lieu de manger les œufs qu'on auroit ramaſſés on les faiſoit couver : entre les oiſeaux qui en éclorroient, ceux à qui on ſeroit obligé de donner la

becquée ne seroient pas aussi difficiles à élever que le sont les serins, les chardonnerets, les fauvettes, &c. ils sont communément assez forts pour résister de bonne heure aux injures de l'air ; on les éleveroit aussi aisément que l'on élève les pies, les geais & les corbeaux. La plûpart des oiseaux aquatiques dont je viens de parler, s'aprivoisent très-aisément ; les vieux pris aux filets & qu'on a mis hors d'état de faire usage de leurs aîles dont on leur a coupé les grandes plumes, vivent dans les cours & les jardins, sur-tout lorsqu'ils y ont un peu d'eau ; ceux qui seroient nés chez nous ne sauroient donc manquer de s'y trouver bien.

La facilité qu'on aura de faire couver au moment de leur arrivée les œufs des oiseaux d'espèces rares qui seront envoyés des pays éloignés, ne peut-elle pas nous valoir le plaisir d'en voir naître chez nous, & peut-être d'y en naturaliser d'admirables par leur plumage, & de singuliers par leur forme ? il n'est peut-être guère d'espèces de perroquets que nous ne pûssions nous rendre propres. Il est très-certain, & il m'est très-connu, que des perroquets ont pondu & couvé avec succès à Luçon au palais épiscopal pendant que M. de Barillon en étoit Evêque, c'est-à-dire, il

y a environ soixante ans ; ce Prélat fit peindre le père, la mère & leurs enfans, on les voit encore aujourd'hui au buffet de la salle à manger. Plus récemment un Chanoine d'Angers a eu chez lui une paire de perroquets qui, pendant trois années consécutives, ont fait nid, pondu & couvé : des accidens ont empêché deux des couvées de réussir, mais trois petits perroquets sont nés de la troisième, & un de ceux-ci vit actuellement chez un Curé d'auprès d'Angers, à qui il a été donné. Peut-être parviendrions-nous à accoûtumer à notre climat, si nous les avions fait naître en France, ces oiseaux si jolis par leur extrême petitesse, sur les plumes desquels l'or est semé & sert à rehausser les couleurs les plus vives, ces colibris dont le corps a moins de volume & de poids que celui de divers scarabés & de quelques papillons. Mais ce qui seroit encore plus à desirer, & à quoi il seroit plus aisé de réussir, ce seroit de naturaliser chez nous des espèces d'oiseaux qui augmenteroient le nombre de celles qui sont destinées à nous donner des alimens à notre goût. La classe des aquatiques, & sur-tout le genre des oyes & celui des canards, fourniroient probablement à nos basse-cours plusieurs espèces nouvelles

de beaux & bons oiſeaux : pluſieurs eſpèces de poules très-bonnes & admirables par leur beauté, nous manquent ; il faut les aller chercher à la Chine & aux Indes orientales, d'où il n'y en a eu de tranſportées en Europe qu'autant qu'il en a fallu pour faire deſirer à ceux qui les ont vûes, qu'on travaillât à les y naturaliſer.

Sans être naturaliſte, on aimeroit aſſurément à voir naître chez nous de ces oiſeaux dont les plumes fourniſſent une parure à nos militaires, & qui ſont employées à beaucoup d'autres ornemens, de ces oiſeaux auſſi remarquables par leur grandeur énorme que les colibris le ſont par leur prodigieuſe petiteſſe, qui ſont parmi les autres oiſeaux ce que l'éléphant eſt parmi les quadrupèdes, & la baleine parmi les poiſſons. Qui ne verroit pas avec plaiſir ſortir de ſon œuf un oiſeau auſſi gros qu'en ſort l'autruche ! On nous a rapporté bien des faits étranges ſur la manière dont leurs œufs ſont couvés, qui, s'ils ne ſont pas tous faux, le ſont pour la plûpart, puiſqu'il y en a de directement oppoſés les uns aux autres. Beaucoup de voyageurs prétendent que la femelle ſe contente d'enterrer ſes œufs dans le ſable, après quoi elle les abandonne, & s'en repoſe, pour faire éclorre

les petits, sur la chaleur du soleil : quelques-uns au contraire veulent que le mâle & la femelle couvent souvent ensemble, & que les œufs ne soient jamais abandonnés, au moins par l'un & par l'autre à la fois ; mais ce n'est que des yeux qu'ils les font couver ; la direction de leurs regards est si importante, que si elle cessoit un instant, les œufs seroient perdus, ils se corromproient aussi-tôt. Entre ceux qui veulent que les autruches abandonnent leurs œufs, il y en a qui leur ôtent toute mémoire pour ceux-ci, & qui leur en font couver à la manière ordinaire d'autres qu'elles rencontrent dans leur chemin & qu'elles n'ont pas pondus : quelques-uns au contraire leur donnent une mémoire qui les ramène à leurs œufs, lorsque les petits sont prêts à naître ; de dix œufs plus ou moins dont la couvée est composée, ils lui en font casser quatre ; elle les sacrifie au salut des petits qui doivent naître des autres œufs, ils leur fourniront une nourriture sans laquelle ils périroient par la faim : dans les œufs cassés se produisent des vers dont les petites autruches nouvellement nées se nourrissent jusqu'à ce qu'elles soient en état d'aller chercher des alimens au loin. On ne croira pas que ces faits & quelques

autres de même nature qui leur pourroient être ajoûtés, aient été vérifiés par de bons obſervateurs. Ceux qui ont prétendu que les autruches ne couvoient point, ont pourtant cru en trouver une bonne raiſon dans la peſanteur conſidérable de leur corps; ils ont jugé & dit qu'elles écraſeroient les œufs ſur leſquels leur corps ſeroit poſé: ils en euſſent penſé autrement, s'ils euſſent fait aſſez d'attention à l'épaiſſeur & à la ſolidité de la coque, qui ſont telles qu'elles permettent qu'on en faſſe des vaſes, dont on ſe ſert comme nous nous ſervons de ceux de porcelaine.

On doit être plus diſpoſé à s'en rapporter à M. Kolbe qu'à une foule d'auteurs trop amateurs du merveilleux, & qui n'ont pas vû par eux-mêmes; il fait tout ſimplement couver les autruches de la manière dont couvent les poules & les oiſeaux de tant d'autres eſpèces: il n'eſt pas du nombre de ces voyageurs qui nous donnent des Mémoires ſur des pays qu'ils n'ont fait que parcourir, il a réſidé pendant neuf à dix ans au Cap de Bonne-eſpérance, & uniquement pour y faire des obſervations. Il aſſure qu'il a eu occaſion d'obſerver même très-ſouvent, que l'autruche mâle & la femelle ſe chargent alter-

nativement du ſoin de couver les œufs qui ſont poſés ſur le ſable ; il ajoûte que les petits ne ſauroient marcher que quelques jours après celui où ils ſont nés, & que juſqu'à ce qu'ils ſoient en état d'aller chercher de la nourriture, le père & la mère leur apportent de l'herbe.

Peut-être néanmoins que le récit des voyageurs, qui ſe ſont contentés de dire que les œufs des autruches ſont couvés par le ſoleil, peut ſe concilier avec ce que M. Kolbe atteſte comme témoin oculaire. Il y a des pays dans l'Afrique bien plus chauds que les environs du Cap de Bonne-eſpérance : dans ces pays brulés par l'exceſſive ardeur du ſoleil, les œufs dépoſés ſur le ſable n'ont pas beſoin d'être échauffés par la mère pendant le jour ; ils exigent plûtôt qu'elle les dérobe à l'action d'une chaleur qui ſeroit capable de les cuire, ce qu'elle peut faire en les enterrant dans le ſable ; ſi elle les couvroit alors de ſon corps, ce ſeroit pour les rafraîchir ou pour les empêcher d'avoir trop chaud. Les autruches paroiſſent donc très-diſpenſées dans de tels pays de ſe tenir ſur leurs œufs pendant le jour ; mais il y a des nuits dans ces mêmes pays où la chaleur du jour eſt inſupportable, qui ſeroient trop froides pour les œufs, &

pendant lesquelles les autruches doivent être obligées de rester sur leurs œufs. Ce ne sont là que des conjectures ; nous pouvons nous promettre de les voir bien-tôt vérifiées ou détruites par un des plus passionnés amateurs de l'histoire naturelle ; M. Adamson, qui dans un âge où il est presque permis de se livrer aux plaisirs frivoles, n'est sensible qu'à celui d'observer & d'étudier les animaux & les plantes, est parti depuis cinq mois pour le Sénégal avec le desir le plus vif de nous bien instruire de l'histoire des autruches ; il me doit envoyer de leurs œufs avec toutes les précautions capables de les faire arriver propres à être couvés.

Nous n'aurons peut-être pas besoin d'attendre *jusqu'à ce que nous puissions* faire couver les œufs envoyés d'Afrique, pour faire éclorre des autruches en France; les bontés du Roi, si favorables à tout ce qui peut perfectionner nos connoissances, nous ont déjà mis, dès l'été dernier, en état de commencer à tenter cette expérience. Il ne restoit alors à sa ménagerie qu'une autruche mâle & une femelle ; celle-ci y pondoit tous les ans des œufs qu'elle n'a jamais couvés ; ce qui est assez ordinaire aux femelles des autres espèces d'oiseaux, transportées dans un climat fort

fort différent de celui de leur pays natal. Sa Majesté voulut bien donner des ordres pour que les œufs que pondroit l'autruche de la ménagerie, me fussent apportés : les deux premiers qu'elle pondit se trouvèrent tels que ceux des poules qu'on appelle hardés, ils n'avoient point de coque, ils n'étoient couverts que d'une membrane, ils furent crevés à la sortie du corps. Elle en pondit un troisième revêtu d'une coque pour le moins aussi solide que l'est celle du commun de ces sortes d'œufs, & qui avoit quelques particularités, elle étoit bien plus blanche que celle des œufs de cette espèce que j'ai vûs jusqu'ici, elle avoit & a encore la blancheur & l'éclat de la porcelaine : mais cette coque n'est pas unie comme le sont celles de tous les œufs d'autruche dont j'ai eu connoissance ; sur plus de la moitié ou près des deux tiers de sa surface, elle a des cannelures qui forment des espèces de côtes qui ont quelque ressemblance avec celles des melons, mais posées plus obliquement. M. de la Roche ne manqua pas de m'envoyer cet œuf le lendemain du jour où il avoit été pondu. Dès que je l'eus reçu, il fut mis dans un four qui me donnoit journellement le nombre de poulets que je devois

attendre des œufs qui y étoient couvés; l'œuf précieux y fut entretenu dans une chaleur égale & la plus propre à faire naître des oiseaux de toute espèce ; mais au bout de cinq semaines, l'espérance d'en voir sortir une autruche me fut ôtée : je le secouai pour la première fois, & le bruit que le secouement me fit entendre, m'apprit qu'il n'étoit rempli au plus qu'à moitié & d'une matière très-liquide. J'ai eu des œufs de poules, ce qui est très-rare, qui cloquoient, c'est-à-dire, qui faisoient entendre du bruit dès le jour même où ils avoient été pondus, & qui n'étoient pas bons à être couvés : je ne sais si l'œuf d'autruche n'avoit pas été dans ce cas, car je ne songeai pas même à le secouer lorsque je le reçus, je ne songeai qu'à le faire couver & à le soigner ; son intérieur étoit sans doute mal conformé. L'autruche qui l'avoit pondu, est morte vers la fin de l'année dernière ; mais elle a été remplacée par deux autres femelles, qui pourront donner des œufs mieux conditionnés, & sur lesquels on pourra répéter l'expérience avec plus de succès.

Ceux qui voudront bien concourir à nous faire faire des tentatives propres à naturaliser en France les oiseaux des pays

les plus éloignés, en nous envoyant de leurs œufs, auront des précautions à prendre pour les faire arriver en état d'être couvés malgré la longueur du temps qu'ils devront rester en route; ces précautions nécessaires à la conservation des germes seront expliquées dans le Mémoire suivant.

Mais les nouvelles manières de faire éclorre & d'élever les oiseaux, dont nous n'avons fait jusqu'ici qu'étaler les avantages, ne sont-elles point sujettes à des inconvéniens! On a prétendu qu'il étoit plus ordinaire aux poulets de naître contrefaits & estropiés dans les fours, que sous les poules. Je ne vois pas quelle en pourroit être la cause, & je n'ai point observé de faits qui m'aient invité à la chercher; ils y naissent, comme nous l'avons vû ailleurs, bien plus à leur aise que sous une mère qui ne leur sauroit être d'aucun secours. Quelquefois à la vérité des poulets y éclosent qui ont une jambe, ou même leurs deux jambes trop jetées en dehors; mon jardinier les nomme des *crapauts*, & ils sont assez bien nommés, parce qu'ils ne marchent presque que sur le ventre, ayant les jambes trop écartées; mais il y a aussi de ces crapauts qui naissent sous les poules. S'il étoit prouvé que

ces accidens fussent plus ordinaires aux poulets des fours qu'aux autres, la seule cause à laquelle on pourroit les attribuer, c'est à ce que les œufs n'y sont pas aussi souvent retournés que sous les poules: on pourroit soupçonner que lorsque l'œuf reste long-temps dans une même position, les cuisses & les jambes du poulet prennent un mauvais pli; le remède seroit de retourner les œufs chaque jour, ce qui n'est ni long ni difficile.

Mais il est né un doute à plus de gens que je n'aurois cru qu'il y en eût à qui il eût pû naître, qui seroit d'une toute autre conséquence, s'il étoit fondé: parmi ceux même que j'ai vûs se réjouir de ce que les fours pourroient leur valoir en tout temps de la viande nouvelle, plusieurs m'ont paru inquiets sur la qualité de cette viande; ils m'ont demandé si des poulets éclos & nourris dans une couche de fumier, ne sentiroient pas le fumier. Cette question m'a même été faite par bien des personnes éclairées & peu touchées par rapport à elles-mêmes de la perfection des mets. L'Egypte a aussi ses friands qui, au rapport de Thevenot & de M. Maillet, prétendent que les poulets éclos sous une poule ont un meilleur goût que ceux qui sont éclos dans de

fours ; mais l'un & l'autre de ces Auteurs ajoûtent tout de ſuite qu'ils n'ont jamais pû s'apercevoir de cette différence. Si je diſois ſeulement que je n'en ai trouvé aucune entre ceux qui ſont nés & qui ont été élevés dans les couches & les poulets venus & élevés à la manière ordinaire, on auroit raiſon de ſe défier de mon témoignage : une illuſion pareille à celle qui fait trouver à un propriétaire les fruits de ſon jardin, & le vin de ſon crû, bien ſupérieurs aux autres, pourroit m'avoir ſéduit pour mes poulets ; mais ceux qui n'avoient pas le même intérêt que moi à les trouver parfaitement ſemblables aux autres, après en avoir mangé ont tous répondu uniformément qu'ils n'y ſavoient apercevoir aucune différence, & le doute qu'on avoit eu ne leur a pas paru avoir pû être ſérieux.

Si l'odeur du lieu où un poulet eſt né pouvoit influer ſur le goût qu'il aura dans la ſuite, ceux qui écloſent ſous des poules dans des poulailliers, ne ſeroient pas aſſurément préférés à ceux qui naiſſent dans les couches de fumier : l'odeur du lieu où ſont les couches n'a rien d'auſſi déſagréable que celle d'un poulaillier malpropre, comme ils le ſont ordinairement; mais ce n'eſt pas l'endroit où un oiſeau

eſt né qui rend ſa chair plus ou moins délicate & plus ou moins propre à flatter notre goût, ce ſont les alimens dont il a été nourri. La volaille qui a la liberté de courir, dont la chair eſt préférée par les connoiſſeurs à la chair de celle qui a été engraiſſée dans des eſpèces de cages, ſe tient volontiers ſur les fumiers. Nos poulets élevés dans les couches ont bien moins de communication avec le fumier que n'en a cette volaille libre, ils ne vont y chercher aucune nourriture, il ne ſert qu'à les tenir chaudement. Aucune odeur de fumier n'approche de ceux qui ſont élevés dans les étuves à feu, ni de ceux qui le ſont dans les pouſſinières entiérement couvertes par deſſus & vitrées; enfin ſi l'on excepte ceux *qu'on tue très-jeunes, lorſqu'ils* ſont condamnés à paroître ſur nos tables, ils ont vécu pendant des ſemaines & des mois comme vivent les poulets nés ſous des poules.

L'imputation que nous venons de prouver avoir été faite injuſtement aux poulets nés par des voies différentes de l'ordinaire, n'eſt pas la ſeule dont on les ait chargés; une encore plus grave, mais dont il m'a été aiſé de prouver la fauſſeté par des faits moins équivoques que ceux qui dépendent du jugement du goût,

par des faits qui ſont à la portée des yeux, c'eſt qu'il ne faut pas s'attendre qu'ils contribuent à perpétuer leur eſpèce ; on a prétendu que devenus coqs ils étoient incapables de porter la fécondité dans les œufs, & que devenus poules ils ne pouvoient pondre que des œufs ſtériles. Les poulets qui me ſont nés dans la plus grande partie de l'année dernière, & ceux qui me ſont nés pendant toute celle-ci, fourniſſent la réponſe la plus ſolide qui puiſſe être faite ; ils ſont venus de poules nées dans mes fours, & qui n'ont preſque vécu qu'avec des coqs dont le lieu natal a été le même. Enfin j'ai renfermé des poules dans des loges où elles n'avoient de commerce qu'avec un coq éclos dans un four, des œufs qu'elles ont pondus ſont nés des poulets à qui rien ne manquoit.

Il paroîtra peut-être plus difficile de deviner ce qui a pû donner lieu à cette dernière imputation, qu'il ne l'a été de démontrer qu'elle a été mal imaginée ; un préjugé ridicule, mais trop généralement établi dans les campagnes, en eſt apparemment le fondement. Ce préjugé eſt que les oiſeaux éclos d'œufs couvés par des mères d'une eſpèce différente de la leur, ne veulent point couver, ils ſe

croient exempts de donner à leur efpèce ce qu'ils n'en ont pas reçu, on prétend que des poulets nés fous une canne, & des cannetons nés fous une poule, ne voudront jamais s'affujétir à couver. Ce ne font pas feulement les bonnes femmes qui le foûtiennent, j'ai trouvé des habitans de la campagne de tous ordres qui en étoient très-convaincus, des Curés, par exemple, & entre ces Curés j'en ai connu qui avec de l'efprit trouvoient mauvais que je doutaffe de ce fait. Il eft appuyé par une autorité plus forte que celle des Curés; M. Frifch, célèbre par fes ouvrages fur les infectes des environs de Berlin, & fur les oifeaux d'Allemagne qu'il a deffinés, gravés & enluminés avec beaucoup de foins & d'intelligence, affure non feulement la vérité de ce fait bizarre, il la prétend même inconteftablement prouvée par des expériences. Quelle pourroit être la caufe phyfique qui ôteroit ainfi à des oifeaux la volonté ou la facilité de contribuer à la propagation de leur efpèce! au lieu de la chercher il vaut mieux dire que le fait ne demandoit pas à être expliqué. Pour avoir droit de le nier, j'ai fait couver des œufs de canne par une poule; quelques-uns des cannetons qui en font

éclos, sont devenus des cannes qui ont couvé avec autant d'affection & d'assiduité qu'en ont à couver les cannes nées sous des mères de leur espèce. Ce préjugé est de ceux dont il importeroit qu'on fût bien désabusé ; il peut arrêter les tentatives qu'on feroit pour naturaliser dans un pays des espèces d'oiseaux étrangers, par les seuls œufs ; il ôte l'espérance d'y pouvoir réussir à ceux qui croient que les petits qui naîtroient de ces œufs auroient une parfaite indifférence pour l'accroissement de leur espèce.

On n'a pas voulu apparemment que les poulets nés dans des fours fussent plus favorablement disposés pour la multiplication de leur espèce, qu'on n'a cru l'être ceux qui sont nés sous une mère d'un genre différent du leur : on a jugé même qu'ils devoient être encore plus éloignés d'y pouvoir contribuer ; que les coqs qui auroient eu cette origine, ne seroient coqs que de nom, & que les poules qui en auroient eu une pareille, ne pourroient pondre des œufs féconds. Cette bizarre idée a été réfutée au delà de ce qu'elle méritoit de l'être, par les expériences faites en grand, dont nous avons parlé ci-dessus ; cependant malgré le peu de besoin que j'ai d'occuper des poules à couver,

parmi plusieurs de celles nées dans les fours, qui ont montré le desirer, il y en a eu quelques-unes à qui j'ai accordé des œufs, pour pouvoir ensuite assurer, comme je le puis actuellement, que les poules qui sont nées dans des fours savent aussi-bien couver que les autres, & qu'elles le souhaitent de même.

J'ai encore ouï dire que les poulets nés par une voie différente de l'ordinaire ne devenoient pas aussi grands que les autres; ma basse-cour est très-propre à détromper ceux qui pourroient le penser; elle a à leur faire voir des poules & des coqs en grand nombre qui ont reçu la vie dans des fours, parmi lesquels on n'en trouve point qui aient dégénéré : les coqs & les poules n'y cèdent ni en grosseur ni en hauteur de taille aux coqs & aux poules de l'espèce à laquelle ils appartiennent.

On a *été* jusqu'à prétendre que les œufs de ces poules nées dans les fours étoient bien moins bons que les autres, qu'ils n'avoient pas un goût si agréable; c'est à quoi je ne puis répondre qu'en défiant les palais qui se connoissent le mieux en œufs, de distinguer par le goût comment est née la poule par laquelle ils ont été pondus.

Enfin on a dit contre nos poulets, car que ne s'eſt-on pas plû à dire contre eux, qu'il n'étoit pas poſſible de les engraiſſer. J'avoue que j'ai déſeſpéré de pouvoir deviner ſur quel fondement on l'avoit imaginé, mais je ſais qu'on n'a qu'à le vouloir pour les rendre des poulets gras. Pourquoi n'auroient-ils pas le même appétit que les autres ! & pourquoi digéreroient-ils plus mal ! On les a ſimplement en bonne chair, & on les a gras ſelon l'état dans lequel on les aime mieux, & ſelon les ſoins qu'on prend pour les bien nourrir; ils ſont bons à tous âges, & ſi on les multiplie à Paris même, comme on le pourra faire, ils fourniront des plats aux meilleures tables, qu'on n'eſt pas en uſage & qu'on a été même dans une ſorte d'impoſſibilité d'y ſervir. On y fait paroître de bien des façons différentes des pigeons preſque naiſſans, qu'on nomme des pigeons à la cuillier; pourquoi n'y ſert-on pas auſſi des poulets à la cuillier ! Je n'en ſais d'autre raiſon que de ce qu'on ne fait pas éclorre à Paris autant de poulets qu'on y fait éclorre de pigeons ; on y fait couver très-peu de poules, & ceux qui y en font couver, ne le font guère pour vendre leurs poulets, ils en veulent avoir pour multiplier leurs poules, ou

pour remplacer celles qui ont péri. Lorf-qu'on trouvera à acheter à Paris des poulets nouvellement nés, je ne doute pas qu'on ne les accommode de toutes les façons dont on accommode les pigeons à la cuillier : je ne le penſe qu'après les eſſais que j'en ai fait faire chez moi pluſieurs fois. Ce ſont-là de ces expériences qui ne déplaiſent pas à répéter & à varier : ces poulets naiſſans ont été au goût des perſonnes à qui je les ai fait ſervir, comme au mien. La nouvelle cuiſine à qui l'art d'imaginer des ragoûts très-chers eſt ſi bien connu, donnera peut-être les poulets encore plus en petit, elle n'attendra pas peut-être qu'ils ſoient nés pour en faire des mets fins ; quand elle en trouvera en quantité conſidérable dont elle pourra diſpoſer, elle apprêtera peut-être des poulets qui n'auroient dû naître que dans deux ou trois jours ; ce feront des poulets qui mériteront mieux le nom de poulets aux œufs que ceux à qui on le donne, car alors le poulet auroit encore une grande partie du jaune de l'œuf, qui eſt auſſi bon que celui des œufs frais.

Je ne crains point le reproche auquel je viens de donner lieu, je ne crains point qu'on m'accuſe de chercher à multiplier

les mets ſuperflus; ceux à qui je les offre, doivent m'en ſavoir moins de gré que ceux à qui je voudrois rendre plus utiles les ſoins qu'ils prendront pour faire naître une très-grande quantité de poulets. Dans tout état où les biens ſont trop inégalement diſtribués, loin d'éviter de donner des amorces au luxe, on doit chercher à le faire; c'eſt un moyen de tirer de ceux qui ont au delà de ce que toutes leurs commodités exigent, & à qui le mal-être des autres hommes eſt fort indifférent, d'en tirer, dis-je, ce qui eſt néceſſaire aux beſoins les plus eſſentiels de pluſieurs de ceux-là. On doit être mécontent de ce qu'il y a des hommes qui, ſans que leur ſuperflu même en ſouffre, peuvent donner d'un plat une ſomme qui feroit vivre une famille entière pendant une année. Mais dès qu'il y en a de riches à ce point, on doit être ſatisfait d'apprendre qu'un plat de petits pois a été vendu à un prix exceſſif: il y auroit de l'humanité à ſouhaiter que la primeur de tous les légumes & de tous les fruits fût portée auſſi loin; il ſeroit à deſirer que la gourmandiſe orgueilleuſe s'impoſât beaucoup de ces eſpèces de taxes qui ne ſauroient être trop fortes lorſqu'elles vont au ſoulagement de ceux qu'un travail rude & continu fait à peine ſubſiſter.

Mais ne doit-on pas craindre, m'a-t-on demandé, qu'en voulant rendre les poulets extrêmement communs & à grand marché, on ne rende les œufs rares & chers? L'abondance des œufs ne me paroît pas moins desirable que celle des poulets, mais quel meilleur moyen y a-t-il de la procurer que de multiplier les poules, ou, ce qui est la même chose, de faire naître beaucoup de poulets? On ne les tuera pas tous, on en laissera vivre qui parviendront à âge de poule, & on ne fera pas couver dans les fours tous les œufs que les nouvelles poules donneront. Il est très-vrai que si tous les habitans d'un pays prenoient à la fois la résolution de faire couver tous les œufs de leurs poules, les œufs deviendroient bien chers dans ce pays-là; qu'un œuf nécessaire à un malade y seroit vendu autant qu'un poulet; mais dès-lors la résolution de faire couver des œufs cesseroit bien-tôt d'être générale; ceux qui trouveroient mieux leur compte à vendre leurs œufs qu'à les convertir en poulets, perdroient ce dernier objet de vûe; bien-tôt la proportion qu'il doit y avoir entre le prix des uns & celui des autres, seroit rétablie; on n'auroit pas eu long-temps à souffrir d'un parti trop généralement pris, & qui

après tout n'eût pas fait trop de mal s'il n'eût qu'obligé à manger moins d'œufs & plus de poulets.

Une autre crainte d'un mal que l'on ſoupçonneroit pouvoir être produit par la trop grande abondance de la volaille, mérite plus d'être diſſipée. Eſt-il bien certain que la multiplication de la volaille portée auſſi loin que nous ſemblons le vouloir, ou qu'on le peut par les moyens que nous en avons donnés, fût avantageuſe à un Etat, à tout le genre humain? la conſommation des grains n'en ſeroit-elle pas trop augmentée? n'ôterons-nous pas le pain à ceux aux travaux deſquels nous le devons, ou ne le leur rendrons-nous pas trop cher, & cela pour faire naître l'abondance d'une ſorte d'aliment dont la quantité qu'on a eue juſqu'ici a ſuffi! Rien aſſurément ne peut être plus oppoſé à mes intentions: je me trouverois heureux ſi je pouvois contribuer à procurer aux gens de la campagne cette aiſance que l'un de nos plus grands Rois deſiroit de leur donner. Un des vœux de ce Roi, qui avoit pour ſes ſujets l'amour d'un père pour ſes enfans, un des vœux d'Henri IV étoit que chaque payſan pût tous les Dimanches mettre une poule dans ſon pot: tous les gens de la campagne

le pourroient s'ils donnoient leurs soins à rendre les poules plus communes. Les examens dans lesquels nous sommes entrés dans le Mémoire précédent sur ce que la nourriture d'une poule peut coûter pendant une année, doivent rassurer contre les inquiétudes qu'on pourroit avoir que leur nombre extrêmement augmenté ne prît trop sur les grains qui sont le premier fonds, & le plus essentiel de la nourriture des hommes. La volaille ne coûte presque rien à nourrir à la campagne; la dépense n'est pas de la faire vivre, mais de l'engraisser; & on pourroit fort bien se passer de volaille grasse dans les années où les récoltes n'auroient pas été abondantes, on pourroit fort bien se contenter des poulets qui seroient en bonne chair.

Après avoir vû qu'aucun inconvénient ne balance ces avantages des fours à poulets, qui sont de nature à être généralement regardés comme réels, nous ne devons pas cesser de parler de ces fours sans avoir donné quelqu'idée d'une autre sorte d'avantages qu'on en peut attendre, qui ne seront pas aussi généralement désirés que les premiers, sans avoir fait remarquer qu'ils peuvent valoir aux Physiciens des connoissances nouvelles, & per-

fectionner quelques-unes de celles qu'ils ont déjà. Il n'eſt point d'obſervations plus propres à nous inſtruire ſur la manière admirable dont la Nature opère le développement des germes des animaux, dont elle conduit ces germes à être des embrions, & à faire croître ces derniers juſqu'à ce qu'ils ſoient des animaux aſſez forts pour paroître au jour, que les obſervations de ce qui ſe paſſe chaque jour dans les œufs des oiſeaux depuis le commencement juſqu'à la fin de l'incubation. Chaque œuf qu'on caſſe pendant ce temps, offre un ſpectacle qu'on ne ſauroit aſſez admirer, & qu'on admire ſans s'en laſſer. Harvée, Malpighi, & plus récemment Antoine Maître-Jan, ont décrit, & les deux derniers ont fait repréſenter les progrès journaliers dont ils n'ont pû voir la ſuite complette qu'au bout de trois ſemaines ; ils ont eu beſoin chaque jour qu'un deſſein fait le jour précédent les mît en état de reconnoître ce qu'un œuf couvé vingt-quatre heures ou quelquefois ſeulement douze heures de plus, montroit de viſible qui ne l'étoit pas dans un œuf couvé vingt-quatre heures ou douze heures de moins. Au moyen de nos fours la ſuite des développemens & des accroiſſemens qui ſe font en moins de vingt-un jours dans les

œufs de poules, peut être mise sous nos yeux dans la même heure & dans un temps plus court: un même four pourra nous donner des œufs à tout terme, & celui de chacun sera connu, si on a eu soin d'écrire sur chaque œuf, comme on doit toûjours le faire, le jour où il aura commencé à être couvé, & même d'y écrire l'heure, si on l'a destiné à des observations plus précises. On sera donc maître de casser dans le même moment des œufs où se trouvera la suite complète des progrès de l'incubation; on pourra comparer sur le champ tous ces progrès entr'eux; pour s'assurer des différences, on cassera plusieurs œufs pris à chaque terme, la comparaison qu'on fera de la sorte, sera tout autrement exacte que celle qu'on n'a pû faire que sur des desseins, en examinant ce que ceux d'un jour ont de plus que ceux du jour qui a précédé.

Si les goûts, les inclinations, les industries & généralement toutes les façons d'agir des poulets & des autres oiseaux éclos dans les fours & qui auront été élevés sans mère, & même sans avoir eu aucun commerce avec ceux de leur espèce, sont parfaitement semblables à ceux des oiseaux nés & élevés d'une façon plus conforme aux règles ordinaires de la Nature,

comme on trouvera probablement qu'ils le ſont, on en conclurra que les oiſeaux n'ont aucun beſoin d'être inſtruits par des mères; qu'ils l'ont été par un Maître qui ne manque jamais d'apprendre aux êtres animés tout ce qu'il veut qu'ils ſachent & ce qu'il leur convient de ſavoir. Si les poulets nés & élevés à la nouvelle manière nous montrent par leurs cris qu'ils ſont effrayés lorſqu'ils voient en l'air un milan, une buze ou quelqu'autre oiſeau de proie, nous ſerons certains que c'eſt l'Auteur même de la Nature qui leur a fait connoître les ennemis qu'ils ont à redouter. Si les pinçons, ſi les moineaux, &c. éclos dans un four & élevés ſans avoir eu aucune communication avec ceux de leur eſpèce, ne laiſſent pas chacun de faire leur nid avec l'art particulier à leur eſpèce, on conviendra que cet art leur eſt auſſi naturel que leur manière de caſſer le grain, d'en ôter l'écorce, de le digérer, & que la circulation du ſang dans leurs artères & dans leurs veines.

On pourra même éprouver s'il y a une éducation qui puiſſe effacer la crainte avec laquelle naiſſent les oiſeaux foibles, de ceux qui leur ſont ſupérieurs en force, & qui en veulent à leur vie: on pourra faire éclorre dans le même four avec des

poulets, des oiſeaux de proie de différentes eſpèces, des faucons, des éperviers, &c. en un mot de ceux dont on aura pû dénicher les œufs; les élever enſemble dans les mêmes pouſſinières, & le même ſevroir. On verra ſi malgré leur inclination carnaſſière, les oiſeaux de proie ne vivront pas en paix avec les poulets avec leſquels ils auront été élevés, ce qui eſt vrai-ſemblable, & ce qui l'eſt moins, s'ils reſpecteront les poulets qui leur ſeront étrangers. On verra ſi les poulets familiariſés avec des oiſeaux de proie ne jetteront pas des cris d'effroi, comme toutes les poules & les coqs ne manquent pas de le faire, lorſqu'ils découvriront en l'air quelque oiſeau carnaſſier de la même eſpèce.

La Chymie pourra tirer parti de nos fours à fumier, elle en pourra faire des uſages utiles pour les digeſtions & les autres opérations qui demandent une chaleur douce & continuée la même pendant du temps. Ceux qui ont travaillé au grand œuvre, ont beaucoup parlé de la chaleur du fumier ſans en avoir déterminé le degré; s'ils euſſent connu nos fours, s'ils les euſſent pû ſubſtituer au feu de lampe, ils euſſent été maîtres de travailler plus en grand, d'exécuter à la fois

un plus grand nombre d'expériences, parce qu'ils auroient pû mettre dans le même four un très-grand nombre de préparations différentes, au lieu qu'il n'y en a qu'une d'échauffée par une lampe. Ils ne nous en eussent pas mieux convaincus de la possibilité de cette pierre philosophale qui convertit tous les métaux, ou au moins quelques-uns des métaux, en or, de cette pierre qui donneroit de belles connoissances aux Physiciens, mais contraires au bien des sociétés de toutes les parties du monde; ils ne nous en eussent pas mieux convaincus de la réalité d'une autre pierre philosophale bien supérieure à la première, de celle qui donne la Médecine universelle; mais il leur seroit arrivé plus souvent de trouver de ces faits curieux propres à enrichir la Physique, dont ils ont trouvé cependant un grand nombre qu'ils ne cherchoient pas.

## *EXPLICATION DE LA VIGNETTE du troisième Mémoire.*

LA Vignette de ce Mémoire fait voir une cour dans laquelle sont deux sortes de cages sous lesquelles on tient les poulets à l'air dans les beaux jours.

a, est une de ces cages d'osier, connues dans toutes les campagnes, sous lesquelles on

met des poulets ; la capacité de la cage ne permet pas d'y en mettre un grand nombre, à moins qu'ils ne ſoient très-petits.

b, eſt une cage plus ſpacieuſe que la précédente, & qui auſſi peut contenir de plus grands poulets & en très-grande quantité.






# QUATRIÈME MÉMOIRE.

## *Esquisse des amusemens philosophiques que les oiseaux d'une basse-cour ont à offrir.*

On est heureux quand on a un goût décidé pour des amusemens doux & tranquilles qu'on peut retrouver, & qui rappellent à eux à toutes les heures du jour: on est plus heureux encore quand on a lieu d'attendre de ces amusemens des connoissances curieuses, & capables de procurer des utilités aux autres hommes; ce sont-là des amusemens vraiment philosophiques. Les oiseaux d'une basse-cour en ont de tels à offrir à celui qui aimera assez à les voir & à les observer: s'il a à passer une partie de sa vie à la campagne, il doit être bien content d'un goût qui lui

assurera journellement des plaisirs louables. Peut-être aurions-nous dû ajoûter dans le Mémoire précédent, aux avantages que peuvent nous valoir les nouvelles manières de faire éclorre & d'élever des poulets, celui d'être propres à faire naître ce goût : on doit être tenté d'essayer si elles répondent à ce que nous avons voulu en faire espérer ; & si on s'engage à faire couver des œufs, on ne sauroit manquer de s'affectionner aux oiseaux qui en éclosent ; dès qu'ils doivent la vie aux soins qu'on s'est donnés, on les voit croître avec complaisance, on les suit dans le cours de leur vie, on aime à les voir arriver à l'âge où les femelles pondent, on compare le nombre de leurs œufs avec le nombre des œufs pondus par d'autres poules, on en fait couver pour savoir s'ils seront aussi féconds que les autres, si les petits qui en naîtront seront semblables à leurs mères. On est ainsi invité à bien d'autres observations : insensiblement on prend un esprit de curiosité dont des connoissances satisfaisantes & qui peuvent être utiles, sont le fruit ; cet esprit de curiosité conduira à des recherches qui auroient dû avoir été faites il y a long-temps, & que l'on n'a pas encore commencées. Nous allons en indiquer

indiquer quelques-unes de celles qui mériteroient que de bons obſervateurs qui habitent la campagne s'en occupaſſent.

Ces recherches ne ſont pas toutes auſſi faciles qu'elles le paroiſſent d'abord ; les expériences & les obſervations auxquelles elles engagent, ſont ſimples à la vérité, mais la plûpart exigent des ſoins, des attentions, une aſſiduité & une perſévérance dont peu de gens ſont capables : c'eſt ce qui a fait que les connoiſſances les plus élémentaires ſur le produit des oiſeaux d'une baſſe-cour, nous manquent encore. La première choſe qu'on auroit beſoin de ſavoir, c'eſt le rapport de ce produit à la dépenſe, ce que vaut par an une poule à ſon maître, & ce qu'elle lui coûte. Des expériences rapportées dans le ſecond Mémoire de ce volume mettent en état d'évaluer à peu près la dépenſe annuelle de cette poule, mais le produit avec lequel elle devroit être comparée, n'eſt pas encore aſſez connu : il ne s'agit pourtant que de s'aſſurer du nombre des œufs pondus par une douzaine, une vingtaine, ou un plus grand nombre de poules de même eſpèce pendant quelques années de ſuite, pour ſavoir à quoi on doit eſtimer par an la ponte moyenne de chaque poule de cette eſpèce : cette eſtimation ſera d'autant plus

juste que le nombre des poules aura été plus grand. Tout se réduit à compter une fois ses poules, à se faire apporter chaque jour les œufs pondus dans la journée, & à en tenir note : cette sujétion n'est pas grande pour chaque jour, elle le devient néanmoins pour la plûpart des hommes dès qu'elle doit durer une année entière, ou plus, car il faut nécessairement suivre la ponte de plusieurs poules au moins pendant une année entière. Il y en a de bien meilleures pondeuses que les autres, quelques-unes ne donnent qu'un œuf en trois jours, d'autres pondent de deux jours l'un, d'autres tous les jours, & j'en ai eu une qui pondoit deux œufs dans le même jour; mais elles ont toutes des temps pendant lesquels elles cessent entiérement de pondre, & ce temps n'est pas pour toutes le même, ni probablement d'une durée égale, ce qui pourroit faire des compensations; si celle qui n'a donné qu'un œuf en deux jours, par exemple, pondoit pendant le double de jours que pond celle qui en donne un par jour, le produit de l'une & de l'autre en œufs seroit le même.

Ce ne seroit pas assez d'avoir fait ces observations sur la ponte des poules d'une espèce, il importeroit d'en faire de pareilles

sur celles de toutes les espèces, & cela en chaque pays, pour connoître celle qu'on doit s'attacher à y multiplier, parce qu'il y a plus de profit à en attendre. Ce ne sera qu'alors qu'on sera en état de décider si on a tort ou raison de ne pas peupler les basse-cours dans plusieurs cantons du royaume, de cette grande & excellente espèce de poules qu'on a rendu commune dans le pays de Caux, ou d'une autre espèce presque aussi grande qu'on élève dans le Mirrebalais, ou de celle qui donne ces chapons de Bruges renommés par leur grosseur; si les poules frisées, si les poules à jambes courtes, appellées pieds-courts en quelques provinces, si les poules sans queue & même sans croupion, dont la grosseur n'est guère au dessous de celle des poules communes, ne pondent pas plus d'œufs que celles des plus grandes espèces. Ce n'est pas toûjours une raison pour qu'une poule en ponde moins, de ce qu'elle a été transportée & naturalisée dans un climat fort différent de celui dont son espèce est originaire; les poules négresses qui nous viennent de Guinée & du Sénégal, donnent beaucoup d'œufs en France. Malgré leur crête noire, leur chair est blanche, & est trouvée très-bonne par ceux dont

l'imagination n'est pas blessée par la couleur noire des os qu'elle recouvre.

On ne doit pas seulement faire entrer dans les comparaisons que je propose, la quantité des œufs, leur grosseur mérite qu'on en tienne compte : l'œuf d'une poule qui pesera le double de celui d'une autre poule, est équivalent à deux de celle-ci. Il est très-ordinaire que des poules d'une grande espèce pondent des œufs dont deux pèsent plus que trois de ceux de l'espèce commune, & bien plus que le double de ceux des poules fort petites.

Mais la dépense doit encore être comparée avec le produit en œufs : si la poule qui donne dans une année une quantité d'œufs dont la somme totale du poids est d'un tiers plus grande que la somme totale du poids des œufs pondus pendant le même temps par une autre, coûte la moitié plus à nourrir, l'espèce de la seconde poule méritera d'être multipliée par préférence. Quoique les œufs de ces poules qu'on appelle naines, ne soient guère plus gros que de gros œufs de pigeons, on pourroit donc trouver qu'on éleveroit avec plus de profit ces poules si petites, si jolies & dont toutes les parties du corps sont bien proportionnées, que d'autres poules d'une espèce plus grande, si des expériences

apprenoient que les naines coûtent proportionnellement moins à nourrir.

Au reste pour décider sûrement si les poules d'une espèce donnent en œufs un produit plus considérable que celles d'une autre espèce, & sur-tout si elles donnent des œufs plus gros, la comparaison doit être faite sur des poules à peu près de même âge. On sait que les premiers œufs des poules sont petits, mais on peut ignorer que des poules pondent dans la seconde, la troisième & la quatrième année des œufs bien plus gros que ceux qu'elles ont donnés dans le cours de la première.

Que ceux à qui les recherches que nous venons de proposer pourroient paroître avoir un trop petit objet, se rappellent pour combien les œufs entrent dans les alimens des habitans de la campagne, & meme de ceux des villes, & ils en jugeront autrement; ils souhaiteront avec nous qu'on pût trouver des moyens de rendre les poules plus fécondes qu'elles ne le sont. On prétend que les poules bien nourries pondent plus que celles qui le sont mal, ce qui n'est pas sans vrai-semblance, & que cependant celles qui sont trop grasses donnent très-peu d'œufs; mais ces assertions ne sont point encore fondées sur les expériences

sur lesquelles elles le devroient être. Certaines nourritures, certains grains sont vantés dans divers cantons comme favorables pour faire naître aux poules l'envie de pondre ; d'autres grains, d'autres alimens le sont dans d'autres cantons pour produire le même effet, mais c'est sur quoi on n'a rien d'assez prouvé, & ce qui demanderoit un très-grand nombre d'essais ; si leur objet n'est pas brillant, il est utile.

La ponte ordinaire des poules nous seroit tout autrement profitable qu'elle ne l'est, si les temps en étoient déterminés à notre gré ; alors la somme des œufs pondus par celles d'une basse-cour, seroit distribuée avec moins d'inégalité dans les différens mois de l'année ; si elles n'en ont chacune qu'une quantité fixe à nous fournir, nous voudrions qu'il y en eût qui s'acquitassent pendant l'hiver de ce qu'elles nous doivent. La nécessité où l'on est de garder des œufs dans la saison où elles les donnent en abondance, pour celles où elles nous les refusent presque totalement, est cause que chaque année il s'en trouve un grand nombre qu'on est obligé de jeter ; ils se sont corrompus pour avoir été gardés trop longtemps, ou avec trop peu de précaution. Seroit-il impossible de déterminer les

poules à pondre pendant l'hiver ! J'ai fait quelques légères tentatives pour y réussir, qui n'ont été suivies d'aucun succès : j'ai fait en sorte qu'elles ne se ressentissent pas de la rigueur de la saison, en les tenant dans un lieu dont l'air étoit échauffé par les couches de fumier employées à donner de la chaleur aux fours où des œufs étoient couvés, & aux poussinières dans lesquelles étoient élevés les petits nouvellement éclos : j'en ai nourries pendant un mois entier avec du chenevi, qu'on prétend être plus propre que tout autre grain à les faire pondre, sans en avoir eu un seul œuf. Je ne crois pas pourtant en devoir conclurre que la chaleur de l'air soit indifférente pour avancer la ponte, & qu'il n'est point de nourriture qui y puisse contribuer; j'ai vû qu'elle a été arrêtée dans les poules que je n'ai fait vivre que d'épinards : il est probable qu'il y a d'autres alimens capables de produire un effet contraire, mais il faut qu'ils soient donnés dans le temps convenable, c'est-à-dire, lorsqu'une poule est dans un certain état. Elles muent une fois chaque année ; ce sont les approches, la durée & la suite de cette mue qui suspendent la ponte ; elle est un temps critique pour les oiseaux : pendant tout le temps qu'elle dure, jusqu'à ce que

les plumes perdues aient été remplacées par d'autres qui n'aient plus à croître, la consommation du suc nourricier qui est faite pour le développement & l'accroissement des nouvelles plumes, est considérable, & il n'est pas étonnant qu'il n'en reste pas alors dans l'intérieur de la poule pour faire croître les œufs. Ce n'est donc pas précisément le froid de l'hiver qui empêche les poules de pondre, ce qui est très-prouvé, parce qu'il y en a qui donnent des œufs dans des mois de janvier & février beaucoup plus froids que les mois d'octobre, de novembre & décembre, pendant lesquels elles n'avoient pas pondu. Il est pourtant vrai que lorsque des froids considérables surviennent, ils arrêtent ou diminuent la ponte; la poule alors qui donnoit un œuf chaque jour, ne le donne plus que de deux en deux jours, ou de trois en trois jours. S'il y a quelques poules qui pondent de bonne heure, ce sont celles qui ont mué plûtôt, & qui sont plûtôt rétablies de la mue; il semble donc qu'on auroit un moyen sûr de faire pondre des poules pendant l'hiver, si on avoit le secret de les faire muer assez tôt. Ce secret ne seroit-il point de les dépouiller de leurs plumes dans le printemps ou vers le commencement de

l'été ! La mue forcée & prématurée empêcheroit celle que la Nature auroit exigée plus tard, de devenir nécessaire : elle ne l'est que quand les tuyaux des plumes cessent de prendre de la nourriture & se dessèchent ; alors les sucs nourriciers qu'elles ne s'approprient plus sont portés au germe de plume qui est sous chacune de celles-ci ; il croît & force l'ancienne plume au bout de laquelle il est, de lui laisser la place & de tomber. Cette expérience est au rang d'un grand nombre d'autres que j'ai négligées, quoiqu'elles soient simples & aisées, & que je les aie jugé dignes d'être tentées ; la bonne opinion que j'ai du succès que doit avoir cette mue prématurée, ne me permettra pas, à ce que j'espère, de laisser passer cette année sans en faire l'épreuve sur plusieurs poules : j'invite les curieux des expériences utiles à vouloir bien aussi la tenter ; mais je ne sais s'il est nécessaire que je les avertisse que je pense qu'en dépouillant la poule de ses plumes, il faut imiter la Nature, les lui ôter peu à peu ; on exposeroit sa vie, si on la déplumoit entiérement dans un jour, ou même dans peu de jours ; peut-être ne sera-ce pas trop que de faire durer cette opération quinze jours ou trois semaines. On perdra

alors & pendant quelques-uns des mois qui suivront, les œufs qu'elle auroit pondus, mais ce sera probablement pour en être dédommagé dans une saison où ils sont plus rares.

Il ne tiendra cependant qu'aux gens de la campagne que nous cessions de desirer qu'on sache faire pondre des poules à la fin de l'automne & au commencement de l'hiver, que nous cessions même de desirer que leurs pontes soient distribuées autrement qu'elles ne le sont, parce qu'il ne tiendra qu'à eux d'avoir en toute saison à vendre des œufs, parmi lesquels il n'y en aura jamais un seul de gâté, pendant quelque temps qu'ils les aient gardés, & de nous les vendre même aussi *frais qu'ils l'étoient le jour où ils ont été* pondus. Ceux qui ont lû dans le second volume des Mémoires pour servir à l'histoire des Insectes, ou ailleurs, les manières que *j'ai enseignées* de conserver pendant plusieurs mois de suite, pendant des années des œufs aussi frais que s'ils venoient d'être pondus, croiront que je veux rappeller ici ces moyens, & que mes souhaits actuels sont que les gens de campagne cessent de négliger d'en faire usage: je veux effectivement leur présenter des moyens de conserver les œufs, les mêmes

pour le fond que ceux que j'ai donnés il y a plusieurs années, mais rendus si aisés à pratiquer, qu'ils ne demandent précisément aucune adresse, très-peu de temps & presqu'aucune dépense. On n'a pas besoin d'aller chercher ailleurs que dans cet ouvrage les expériences qui démontrent qu'il se fait une transpiration dans chaque œuf au travers de sa coque : j'ai pensé il y a bien des années que si on arrêtoit cette transpiration, que si l'œuf restoit toûjours aussi plein qu'il l'est lorsqu'il vient de sortir du corps de la poule, alors la cause qui altère & qui corrompt les matières de l'œuf n'existeroit point, que cette fermentation qui opère leur corruption ne sauroit s'y faire ; elle ne sauroit naître dans des matières qui n'ont pas assez de communication avec l'air : or tout vernis impénétrable à l'eau, étendu sur la coque de l'œuf, me parut propre à empêcher les matières qu'elle renferme, de transpirer, & par conséquent à le conserver dans l'état d'œuf frais. J'en fis enduire plusieurs nouvellement pondus, d'un vernis à esprit de vin ; le succès répondit parfaitement à ce que j'avois attendu de cette expérience ; les semaines, les mois se passèrent sans que les œufs vernissés cessassent d'être

des œufs frais; ceux qu'on fit cuire au bout d'un an étoient pleins du lait le plus blanc, & n'avoient aucun mauvais goût. Le vernis produisit donc tout l'effet que j'en avois attendu, mais mon espérance fut trompée par rapport à son principal objet: je ne m'étois pas proposé de faire une expérience curieuse, j'avois voulu en faire une utile qui procurât en grande quantité, à bon marché, & en toute saison des œufs sûrement frais; j'avois espéré qu'à l'avenir tous ceux qui sont sur mer des voyages de long cours, jouiroient de la douceur d'avoir d'excellens œufs pendant toute leur route; j'aimois à penser qu'aucun vaisseau ne partiroit sans en avoir fait une grande provision.

Rien de tout cela n'est arrivé; un esprit de curiosité a porté plusieurs particuliers à vérifier l'expérience, mais je n'ai connu que peu de personnes qui l'aient poussée jusqu'à faire vernir assez d'œufs pour en être fournies pendant l'hiver. Ce sont les gens de la campagne qu'il eût été essentiel d'instruire de cette pratique: lorsque les femmes y filent, tricotent & cousent, elles font quelque chose de plus difficile que d'étendre du vernis avec un pinceau sur un œuf; d'étendre ce vernis, de le faire sécher, sont pourtant de petites

opérations qui demandent à être montrées. De savoir où prendre & comment faire venir du vernis tout fait, est une difficulté capable d'arrêter des gens de la campagne, qui d'ailleurs voient en achetant le vernis, une dépense certaine, sans être sûrs de ce qu'elle leur produira.

Je leur ôtai dans la suite l'embarras de se pourvoir de vernis en apprenant à employer au même usage, du suif, de la graisse de mouton. Des enduits d'une graisse solide me parurent devoir arrêter aussi parfaitement l'évaporation que ceux du meilleur vernis; les expériences le confirmèrent. Enfin je ne manquai pas aussi de faire remarquer que si après avoir rempli des pots d'œufs frais, on remplissoit avec de la graisse les intervalles qu'ils laisseroient entr'eux, ils s'y conserveroient parfaitement.

Ces derniers procédés, bien plus aisés à pratiquer que le premier, par ceux de qui nous devons tenir les œufs en grande quantité, ont encore l'inconvénient de demander d'eux quelques dépenses qu'ils peuvent craindre de risquer. La graisse dont un pot a été rempli s'y retrouve à la vérité en très-grande partie lorsque les œufs en ont été ôtés, & peut-être employée bien des fois à un pareil usage;

mais il faut un fond de graisse, ce sont des frais à faire; d'ailleurs portera-t-on au marché des œufs qui auront un épais enduit de graisse? cet enduit devient alors une petite incommodité tant pour le vendeur que pour l'acheteur.

Des observations qui se sont présentées naturellement lorsque j'ai tenté de faire éclorre des poulets d'œufs qui avoient été enduits, soit de vernis, soit de graisse, m'ont conduit à voir qu'il y avoit beaucoup à retrancher de l'appareil que j'avois employé jusques-là pour conserver les œufs. J'avois craint qu'on ne pût réussir à arrêter toute l'évaporation de l'intérieur de l'œuf qu'au moyen d'un enduit d'une épaisseur sensible, d'un enduit composé de plusieurs couches, lorsqu'il étoit de vernis, & j'ai eu lieu de juger que cet effet pouvoit être produit aussi sûrement par la couche la plus mince que par la plus épaisse. Les expériences que j'ai faites en conséquence ont plus que confirmé cette idée; elles m'ont appris que les pores d'une coquille d'œuf pouvoient être suffisamment bouchés par une matière grasse dont il ne resteroit aucune couche sensible sur la surface extérieure de cette coquille, & presque point de traces; elles m'ont appris de plus que toutes les matières grasses

étoient également capables de conserver les œufs : toutes celles au moins dont j'ai fait des essais ont réussi si également que je n'en connois aucune que je sache devoir être employée par préférence ; je me suis servi de beurre, de sain-doux, de cette graisse que le rôti donne aux cuisiniers, d'huile d'olive, & par le moyen de chacune de ces matières employée en très-petite quantité, j'ai eu des œufs qui, quoique pondus depuis huit à neuf mois, étoient très-frais.

Si l'on est à son aise par rapport au choix de la matière, on ne l'est pas moins par rapport à la manière de l'employer : on n'a qu'à prendre au bout du doigt, gros comme un pois soit de beurre, soit d'une graisse quelle qu'elle soit, frotter la coquille avec cette graisse, passer & repasser le doigt sur toute la surface de la coquille, afin de s'assurer qu'il n'y en a aucune partie qui ait échappée à la graisse ; dès que cela est fait, l'œuf est en sûreté contre l'évaporation, ou, ce qui est la même chose, contre la corruption. L'huile est employée à cet usage avec la même facilité & la même œconomie : on trempe le bout de son doigt dans l'huile qui est dans une petite soucoupe ou dans tout autre vase, on frotte la coque avec le bout du

doigt huilé, & si ce qu'on a pris d'huile la première fois, ne suffit pas pour huiler la coque par-tout, on mouille encore une fois le bout du doigt dans la même liqueur, & on continue la même manœuvre. Au reste voici la preuve que ni le beurre, ni la graisse, ni l'huile, n'ont pas besoin d'être mis en assez grande quantité pour qu'il en reste une couche sur la surface extérieure de la coquille; j'ai souvent essuyé avec un torchon blanc les œufs après qu'ils avoient été huilés ou graissés, & ils sont néanmoins restés œufs frais.

Exigera-t-on des femmes de la campagne quelque chose de trop difficile, lorsqu'on demandera que tous les soirs, ou à quelqu'autre heure du jour, elles s'amusent à graisser ou huiler les œufs que leurs poules leur ont donnés dans la journée? ce sera un ouvrage qui ne leur demandera que bien peu de temps, & qui ne leur coûtera presque rien, sur-tout si elles se servent de graisse commune, ou d'un beurre qui ne soit pas bien fin. Pour les exciter à prendre ce soin, il sera juste de leur payer plus cher les œufs graissés ou huilés, que les autres; mais de quelque peu qu'on augmente le prix de la douzaine de ceux à qui cette petite façon aura été donnée, ne fût-ce que de deux liards ou même d'un,

le temps & la dépenſe à laquelle elle aura engagé, ſeront plus que payés.

Après que les gens de la campagne auront été inſtruits des moyens ſi faciles de conſerver les œufs frais, s'ils en vendoient d'autres, ce ne pourroit être que par une mauvaiſe volonté, ou par une indolence auſſi blâmable, & contraires l'une & l'autre à leurs propres intérêts ; mais il faut les inſtruire, & c'eſt ce qui pourra paroître de plus difficile. Un imprimé qui ne contiendroit que cinq à ſix lignes qui ſe trouvent dans la page précédente, renfermeroit tout ce qu'il eſt néceſſaire qu'ils ſachent: deux ou trois de ces imprimés pourroient être envoyés à chaque Curé, qui les diſtribueroit à ſes paroiſſiens les plus intelligens, s'il ne vouloit pas lui-même ſe charger de leur donner de très-courtes leçons.

De long-temps néanmoins les œufs vieux, les œufs d'une qualité médiocre, & parmi leſquels il y en a ſouvent de très-mauvais, ne ſeront proſcrits, à moins que le Gouvernement ne veuille étendre aux œufs les ſoins qu'il prend pour entretenir l'abondance des alimens, & pour empêcher qu'on n'en débite de mal conditionnés : il n'auroit qu'à ordonner, & bien-tôt on ne vendroit plus à Paris que des œufs

frais. On connoît les différens cantons qui en fourniſſent une ſi immenſe quantité à la conſommation de cette grande ville; ce ſeroit dans ces cantons qu'il faudroit ſur-tout faire diſtribuer les imprimés qui apprendroient à huiler ou graiſſer les œufs, & y joindre la défenſe d'en vendre d'autres après un temps limité. On défendroit auſſi à ceux qui en apportent à Paris d'y en faire entrer après un temps limité, aucun qui n'eût eu cette préparation aiſée à connoître: la crainte d'une viſite faite aux portes les empêcheroit de ſe charger d'œufs non graiſſés qui ſeroient une marchandiſe de contrebande; d'ailleurs ils ne pourroient être expoſés dans les marchés où ils courroient riſque d'être confiſqués. Les mêmes précautions priſes pour les villes des provinces leur aſſureroient, comme à Paris, des œufs toujours frais.

On craindra peut-être, qu'on ne rende graſſe la coquille d'œufs très-vieux, pour en avoir un débit plus ſûr & très-prompt: cela pourra arriver dans les commencemens, mais n'arrivera point ou très-rarement dans la ſuite. La peine de graiſſer des œufs frais & de graiſſer des œufs vieux eſt la même; ce ne ſera donc que juſqu'à ce qu'on ſe ſoit défait de ceux-ci, qu'on pourra uſer de tricherie; mais les mar-

chands qui vont se fournir au loin d'œufs pour les transporter à Paris, ne manqueront pas d'avertir qu'ils n'en acheteront plus de ceux qui les auront trompés : ils sauront quand ils l'auront été, par les reproches qui leur reviendront des personnes à qui ils les auront vendus à Paris; enfin comme il n'y aura rien à gagner à les tromper, on ne les trompera que rarement. Il pourra bien arriver que par négligence on n'étende pas la graisse sur les œufs le jour même où ils auront été pondus, qu'on n'en pénètre la coquille des œufs qu'un jour on deux plus tard; tout ce qui en arrivera, c'est qu'ils se trouveront dans l'état d'œufs un peu moins frais; mais ils ne seront pas pour cela dans celui des œufs vieux.

La multiplication des poulets ne paroîtra peut-être pas, & ne doit pas paroître un objet plus important que la conservation des œufs à laquelle nous nous sommes tant arrêtés, si l'on fait attention qu'il est très-probable que les poules fournissent plus actuellement à la nourriture des hommes par ceux-ci que par ceux-là. Il est aisé d'entrevoir que si tous les œufs consommés dans une année étoient mis dans la balance, étoient pesés, & que tous les poulets, poules, & chapons mangés

dans cette année le fussent aussi, le poids des œufs l'emporteroit sur le poids de ces derniers. Pour s'en convaincre, il ne faut que remarquer que le nombre des poules desquelles nous ne tirons que des œufs, surpasse huit à dix fois celui des poules dont nous tirons des œufs & des poulets, & que ce que chacune de celles-ci nous donne pesant en chair de volaille, n'excède pas huit à dix fois le poids de ce qu'elle nous a elle-même fourni en œufs. Pour les poulets que nous lui devons, il n'y a eu que douze à quinze œufs soustraits de sa ponte totale faite pendant l'année; si nous savions assez à quoi a été cette ponte totale, nous serions plus en état de faire une évaluation juste: ne fût-elle que de 75 œufs, c'en seroient 60 que nous aurions à peser contre le produit de 15 œufs en volaille; la poule qui ne sera parvenue à élever que trois à quatre poulets, fournira à peine aussi pesant en viande qu'elle a donné en œufs, & celles qui auront réussi à élever le plus de poulets ne fourniront pas un poids de viande qui surpasse assez considérablement le poids de ce qu'elles ont fourni en œufs pour compenser à beaucoup près le poids des œufs venus de tant de poules qui n'ont que pondu, & qui n'ont point couvé.

Il y a une manière d'avoir des œufs qui peuvent être gardés long-temps ſans ſe corrompre, que je ne dois pas oublier de faire connoître, quoique celle de les conſerver que nous venons d'expliquer, la réduiſe à n'être que curieuſe. Il eſt très-ſingulier qu'entre les œufs pondus par les mêmes poules, il y en ait qui reſtent ſains, qui ne prennent point de mauvais goût, quoique très-vieux pondus, & quoique tenus dans un air chaud pendant un temps cinq à ſix fois plus long que celui qui ſuffiroit pour faire pourrir les autres qui ſeroient placés à côté d'eux. C'eſt une obſervation que j'avois eu occaſion de faire diverſes fois, lors même que je ne ſavois faire couver les œufs que par des poules, & que j'ai répétée bien en grand depuis que j'ai cherché à faire éclorre des poulets dans des fours. Le temps même où j'étois le moins habile à les y faire naître a été celui qui m'a fourni dans des circonſtances plus frappantes l'obſervation des œufs ſi peu ſujets à ſe corrompre. Après que des œufs avoient été couvés dans mes premiers fours de fumier pendant plus ou moins de jours, il y en avoit qui y répandoient l'odeur la plus déteſtable, ayant été briſés par la puante matière qui avoit fermenté dans

leur intérieur, ou ayant la surface de leur coque couverte d'une liqueur d'une odeur aussi infecte qui avoit transsudé; d'autres œufs dont la coque n'étoit ni fêlée ni mouillée, donnoient l'odeur la plus insupportable, dès qu'ils avoient été cassés. Parmi ces œufs si corrompus, j'en trouvois d'autres qui, après avoir été cassés, non seulement ne sentoient pas mauvais, mais qui n'étoient altérés que comme le sont les œufs vieux que l'on mange journellement, & qui aussi étoient très-mangeables. Ils ne différoient des œufs frais qu'en ce qu'ils étoient moins pleins, mais leur jaune n'étoit nullement dissous; il étoit en boule, comme l'est celui des bons œufs.

Dans quelques-uns des œufs assez corrompus pour répandre la plus détestable odeur, on trouvoit un poulet bien formé; dans d'autres de ces mêmes œufs on n'en trouvoit que les débris, & dans d'autres on n'y en voyoit aucun vestige: en ce dernier cas la pourriture avoit agi plus efficacement sur les parties solides, elle les avoit dissoutes, ou elle avoit commencé à agir de meilleure heure; le germe y avoit péri & s'étoit corrompu dès qu'il avoit commencé à se développer. Le germe ou au moins le germe en état de se développer

manque aux œufs des poules qui vivent sans coq, & tous ceux même des poules qui ne sont pas privées de coqs, ne sont pas des œufs féconds ou qui aient un germe bien conditionné : or puisque les œufs qui ont des germes sont sujets à se corrompre, il étoit très-naturel de penser & très-probable que ceux qui se conservent plus long-temps sains, sont ceux qui sont stériles. Les expériences propres à ôter tout doute étoient trop simples pour n'être pas tentées, & elles m'étoient nécessaires par d'autres considérations.

J'ai tenu quatre poules sans coq dans une grande cage où rien d'ailleurs ne leur manquoit ; elles y ont pondu. J'ai fait couver les premiers œufs qu'elles m'ont donnés ; pendant quelques semaines des poulets en sont éclos ou ont péri dans la coquille. Enfin est venu un temps où les œufs qui avoient été fécondés avant que les poules eussent été renfermées dans la cage, ont été épuisés : tous ceux qu'elles ont pondus dans la suite, sont restés clairs dans le four où ils ont été couvés ; il ne s'y est point formé de poulet, & ils ne s'y sont point corrompus ; ils sont restés sains, quoiqu'ils aient été environnés d'un air chaud à ce degré qui fait éclorre les poulets, pendant plus de trente & quelquefois

pendant quarante à cinquante jours.

Trente à quarante jours d'un air qui a le dégré de chaleur de la poule, doivent être équivalens pour faire corrompre les œufs, à bien des mois d'un air qui n'a que la température de celui où l'on tient les œufs qu'on veut conserver: on en devoit donc conclurre que des œufs non fécondés pourroient être gardés très-long-temps sans se gâter. Au lieu de continuer de faire entrer dans un four à poulets ceux que mes poules privées de coq continuèrent de pondre, je les mis au rez de chaussée dans un lieu des plus frais de ma maison, après avoir écrit sur chacun le mois & le jour où il avoit été pondu. Ce ne fut que le troisième de janvier que je fis essai de ceux dont la date étoit des premiers jours de mai: je ne m'attendois pas qu'ils seroient des œufs frais, mais je les trouvai, comme je m'y attendois, de fort bons œufs vieux; il s'étoit fait dans leur intérieur un fort grand vuide. Ils avoient eu un principe de corruption de moins que les autres, mais tout ce qui peut laisser la liberté à la transpiration leur étoit resté, les pores de leur coquille étoient demeurés aussi ouverts qu'ils le sont naturellement. Leur jaune, loin de se dissoudre, de prendre de la fluidité, de cesser d'être

d'être en boule, comme il arrive au jaune de ceux qui se gâtent, s'étoit épaissi dans quelques-uns, & j'en ai trouvé où il s'étoit collé à la coquille par un endroit de peu d'étendue, par lequel il s'étoit trouvé appliqué contr'elle. Enfin j'ai fait accommoder ces œufs de différentes manières, & ceux à qui j'en ai fait servir & qui en ont mangé avec moi, ne se sont pas doutés qu'ils fussent des œufs de plus de huit mois.

Pour avoir des œufs qui se conserveroient depuis le printemps jusqu'au milieu ou jusqu'à la fin de l'hiver, il ne faudroit donc que priver des poules de tout commerce avec les coqs: sans l'avoir sû, on a dû jusqu'ici bien des fois à cette circonstance ou à une équivalente, de trouver moins d'œufs gâtés parmi ceux qu'on a achetés, & d'y en trouver de meilleurs que d'autres qui n'étoient pas cependant corrompus. Les poules ne sont pas fournies dans toutes les fermes d'autant de coqs ou d'aussi bons coqs qu'il seroit nécessaire pour que tous leurs œufs soient propres à être couvés; j'en ai fait des expériences qui m'ont dégoûté d'acheter des œufs pour en faire éclorre les poulets dans mes fours, & qui m'ont déterminé à n'y plus faire entrer que ceux de mes poules;

pour faire de grandes couvées, j'en ai fait prendre chez une fermière que je savois incapable de me tromper en me vendant des œufs trop vieux; les deux tiers, & les trois quarts quelquefois, se sont trouvé clairs: elle ignoroit également que ses œufs ne valoient rien pour être couvés, & qu'ils étoient excellens pour être gardés. Long-temps & trop long-temps avant les vacances, les paysans des environs de Reaumur gardent les œufs pour les vendre chez moi lorsque j'y suis: il est arrivé très-souvent que parmi ceux qu'ils avoient vendus, le cuisinier en a trouvé les deux tiers ou les trois quarts qu'il falloit jeter; ce quart, ou ce tiers de bons œufs n'étoit apparemment composé que de ceux qui n'avoient point de germe.

Pendant qu'Harvée a fait ses observations sur l'incubation de l'œuf, le hasard semble s'être plû à ne lui en fournir aucun de non fécondé: s'il en avoit rencontré quelques-uns qui se fussent conservés sains pendant vingt-un jours, il n'eût pas fixé, comme il l'a fait, au quatrième celui où les œufs stériles commencent à se corrompre; il auroit jugé tout autrement de ceux qu'il auroit vû commencer à se tourner en pourriture dès ce jour; il les auroit regardés comme des œufs dont le

germe avoit péri avant que d'avoir pû prendre un accroissement sensible. Le jour qu'il appelle critique, peut être funeste aux germes trop foibles; voici ses propres paroles* : *Ova hypenemia sive infœcunda, hoc ipso tempore (quasi die critico) mutari incipiunt, atque indolem suam ostendere; nam ut ova fœcunda in colliquamentum (quod posteà in sanguinem transit) ab insitâ vi plasticâ mutantur, ita subventanea ova eodem tempore corrumpuntur & putredinem induunt.*

* *Tertia ovi inspectio, exercitatio 16. p.* 53. édition de Londres, *in-quarto.*

M. Antoine Maître-Jan, chirurgien à Méri-sur-Seine, à qui outre un gros volume de très-bonnes observations sur les maladies des yeux, nous en devons un petit dans lequel sont ses observations bien suivies & curieuses sur la formation du poulet, a pris les précautions qu'avoit négligées Harvée, & nécessaires pour comparer les effets de l'incubation sur les œufs féconds & sur les œufs inféconds; aussi a-t-il remarqué que ces derniers conservent plus long-temps leur bonté*, « & que quoiqu'échauffés par la poule, ils restent plusieurs jours sans s'altérer » considérablement, hors que le blanc » diminue. »

* Page 8.

Les palais délicats trouvent des différences dans le goût des œufs, selon les ali-

mens dont ont été nourries les poules qui les ont pondus : je ne sais pourtant s'il est bien certain, comme les connoisseurs le veulent, que ceux des poules qui paissent l'herbe & mangent du grain, soient meilleurs que ceux des poules qui ne vivent que de grain ; ce sont des comparaisons aisées à faire, & dont on peut s'amuser à la campagne. Mais il est bien reconnu que lorsque des années abondantes en hannetons leur en fournissent assez du matin au soir pendant quelques semaines pour s'en rassasier, leurs œufs ont un goût désagréable, ce qui suffit pour prouver que la qualité des alimens n'est pas indifférente par rapport au goût des œufs.

En général, ce qui regarde la nourriture de la volaille dans ses différens âges, est encore une vaste matière à expériences. Malgré la longueur du second Mémoire, il s'en faut bien que nous y ayions épuisé celles qui méritent d'être faites pour s'assurer des alimens dont elle se trouve le mieux ; nous n'y avons qu'indiqué ceux qui sont à son goût. Il faudroit avoir tenté d'élever des poulets avec chacun de ces alimens, ne donner presque à quarante ou cinquante poulets que du millet, à quarante ou cinquante autres que de la mie de pain, à un pareil nombre

d'autres que de la pâtée à la mie de pain & à la viande ; d'autres en même nombre pourroient être nourris avec des herbes cuites, &c. L'uſage qu'on fait avec ſuccès des orties crues, mais ſur-tout des orties cuites, pour nourrir les dindonneaux, invite à éprouver quelles ſont les herbes qui ſont le plus du goût des poulets, & quelles ſont celles qui ſeront plus favorables à leur accroiſſement.

Lorſque les poulets approchent de l'âge où nous leur faiſons payer cher les ſoins que nous avons pris d'eux, ils fourniſſent encore une nouvelle matière à expériences ſur la façon de les nourrir. Les friands ou les gourmands, car ces termes depuis quelques années ſont devenus ſynonymes, ſeroient très-contens de ceux qui leur procureroient des poulets dont la chair auroit un goût plus fin que celle des poulets qui leur ont été ſervis juſqu'ici, auroit du fumet. La manière dont ils payent les nouveautés mérite qu'on cherche à leur en offrir, ſur-tout lorſqu'elles peuvent dans la ſuite être partagées avec ceux qui en ſont moins avides. Les tentatives qui peuvent être faites en faveur de ces friands, ſont très-indiquées par ce qui eſt connu des changemens que produiſent certaines nourritures dans le goût.

de la chair de divers oiseaux. Il est bien constaté que les grives, qui sont excellentes lorsqu'elles mangent du raisin, ont souvent une chair qui a de l'amertume lorsqu'elles sont réduites à vivre de bayes de genièvre. Pendant les vendanges les merles sont assez bons, & leur chair devient véritablement amère lorsqu'ils se nourrissent de graines de lierre. La différence qui est entre la chair des lapins qui vivent de feuilles de choux & la chair de ceux qui broutent le serpolet, n'est ignorée de personne. Il seroit inutile de multiplier les exemples qui établissent que la qualité de la chair d'un animal participe de celle de l'aliment dont il a été nourri. Si l'on faisoit entrer des plantes aromatiques dans la nourriture des poulets, il semble que leur chair devroit prendre au moins un léger fumet. S'il y en avoit quelqu'une pour laquelle ils montrassent du goût, ce seroit celle qu'il leur faudroit offrir largement. Mais s'ils les refusent toutes, on peut essayer d'en faire entrer successivement de différentes dans ces boulettes de pâtée qu'on fait avaler forcément à ceux qu'on veut engraisser. De la mélisse, du baume, de l'estragon, de l'hysope, du romarin, de la sauge, de la lavande, du serpolet, & d'autres

plantes aromatiques pourroient être introduites les unes après les autres dans la pâtée, après avoir été hachées menu. Ces essais pourroient fort bien coûter la vie à plusieurs poulets, mais il est probable que lorsqu'on auroit trouvé une plante aromatique dont la pâtée pourroit être assaisonnée sans que le poulet en devînt plus maigre, on en auroit découvert une qui feroit un changement agréable dans la qualité de sa chair. On pourroit éprouver jusqu'aux aromates des Indes orientales, la canelle, le gérofle & la muscade.

Je n'ai encore tenté aucune de ces expériences, mais j'ai à en citer une faite sans dessein, qui donne lieu d'en bien espérer. M. Bouvard de l'Académie des Sciences, m'a raconté que deux dindons s'étant introduits dans un jardin assez négligé de M. son père où il y avoit une planche d'oignons, ils en trouvèrent les feuilles appétissantes; on les laissa continuer à s'en nourrir pendant quelques jours, après quoi on les tua: on trouva à leur chair un goût exquis qu'on n'avoit jamais trouvé à celle des dindons, un goût faisandé, un goût de venaison; la chair avoit été intimement assaisonnée par l'oignon. On assure au contraire que les dindons qui pour se rendre à Paris

passent par la forêt de Fontainebleau & y séjournent, ont une chair à laquelle les bayes de genièvre dont ils se sont nourris en chemin, donnent un goût désagréable. On est donc invité par l'expérience de M. Bouvard, non-seulement à nourrir des dindons, mais même des poulets avec des feuilles d'oignons, de poireaux, de ciboule & d'ail.

Quoiqu'on sache très-bien engraisser la volaille, quoique cette science soit une partie de celle du Rotisseur, quoiqu'on réussisse dans différentes provinces du royaume à faire des poulardes grasses, des chapons, des dindons & des cannetons gras, des oyes grasses, & qu'on fasse arriver à Paris chaque année une prodigieuse quantité de ces oiseaux engraissés, il y a apparence qu'il reste encore bien des choses à savoir, soit par rapport à la manière la plus prompte d'engraisser, soit par rapport à la manière la moins chère, soit par rapport à la manière qui donne de la graisse & des chairs de meilleure qualité. Ce qu'on sait déjà sur cette matière n'est pas assez connu, nous ayant été enseigné avec trop peu de soins & de détails par ceux qui en ont traité dans les Maisons rustiques & dans d'autres ouvrages de ce genre. Enfin cette matière mériteroit

d'être examinée par ceux qui savent désirer de se donner des occupations utiles au public, qui dès qu'elles le sont, leur paroissent nobles, & qui sont capables de bien suivre les expériences, de les combiner & de les varier.

Une basse-cour n'est pas aussi nécessairement mal-propre qu'on pourroit le croire, la mal-propreté ne lui est rien moins qu'essentielle; lorsqu'on aura soin que les fumiers y soient bien entassés, lorsqu'on n'y en laissera pas d'épars, lorsqu'on ménagera aux eaux des écoulemens suffisans, les Dames même n'auront rien à craindre quand elles voudront y aller jouir des spectacles amusans qu'elle offre à toutes les heures du jour. Si l'on est sensible à ce plaisir qui n'est que passager pour les amateurs des fleurs, & qu'ils ne se procurent pendant quelques jours qu'au moyen de peines & de soins pris pendant une année entière; si l'on est touché des variétés & des combinaisons singulières des couleurs, le genre des poules, qui doit toûjours faire la base de la basse-cour, présentera aux yeux curieux des objets propres à les satisfaire. La plûpart des coqs, même des espèces communes, considérés lorsqu'ils sont éclairés par le soleil, brillent de couleurs éclatantes, de la beauté

& du mélange singulier desquelles on est d'autant plus frappé qu'on s'arrête davantage à les examiner. Les poules même, si on n'a pas négligé de s'en procurer les belles espèces, ont une parure digne d'être admirée : les unes ont des taches distribuées avec une sorte de régularité, d'un blanc si vif, qu'il les a fait nommer des poules argentées ; d'autres portent le nom de poules dorées, parce qu'elles sont parées de taches qui au soleil semblent être d'or : les couleurs plus communes sont distribuées avec des variétés innombrables sur les poules ordinaires. Ce genre d'oiseaux destinés à être toûjours sous nos yeux, offre des couleurs dont on auroit peine à trouver les différentes nuances en les cherchant dans ceux des forêts, des rivières & de la mer, d'un très-grand nombre d'espèces. Si nous ne leur voyons pas des couleurs aussi décidées que celles qui nous frappent dans certains oiseaux, ce n'est pas qu'elles n'aient été accordées à quelques-unes de leurs espèces, mais c'est que nous avons négligé de nous rendre propres ces espèces d'une singulière beauté. Nous avons accoûtumé à notre climat des poules des Indes orientales, des poules d'Afrique, quoique leur pays natal soit plus chaud que celui des provinces de la

Chine, où vivent ces poules & ces coqs dorés par excellence, dont le plumage a en même temps à nous faire voir le vrai & beau bleu que nous ne trouvons à aucune de nos poules d'Europe, le rouge qui nous paroît parer si bien ces oiseaux que nous nommons cardinaux, & le plus beau jaune du loriot.

Je ne dois pas laisser ignorer, par rapport à leurs couleurs, que parmi les poules ou les coqs d'une basse-cour il y en a qui offrent un phénomène annuel qui mérite d'être remarqué. Les oiseaux muent tous les ans, tous les ans ils se défont de leur vieil habit & en prennent un neuf, ordinairement très-semblable à celui qu'ils ont quitté, au moins après la seconde mue & les suivantes; la poule qui étoit toute noire avant la mue, est encore toute noire après avoir mué; la poule entiérement blanche ne reprend pour l'ordinaire que des plumes blanches. Une des singularités de ces très-petits & charmans moineaux qui nous viennent de la côte de Bengale, & qu'on nomme Bengalis, est qu'après avoir mué ils sont souvent d'une couleur fort différente de celle dont ils étoient auparavant; on voit un ventre bleu à celui à qui on en avoit vû un rouge; au contraire un autre qui

en avoit un bleu en prend un rouge; celui de quelques autres devient jaune, & celui de quelques autres devient gris. Je ne ſais s'il y a un ordre dans lequel les couleurs d'une année ſuccèdent à celles d'une autre, je ſais ſeulement que le fait du changement de couleur annuel ou preſque annuel des couleurs de ces petits oiſeaux doit être regardé comme certain, étant atteſté par tous ceux qui en ont nourri en cage pendant plus d'une année. Malgré la grande reſſemblance qui eſt entre tous les moutons & toutes les brebis, le berger diſtingue les uns des autres ceux du nombreux troupeau qu'il conduit journellement à la campagne: quelque nombre de poules que l'on ait, ſi l'on aime à les voir raſſemblées lorſqu'on leur donne à manger, on les connoît toutes par des différences qu'on ſaiſit ſans s'en apercevoir; alors on peut remarquer qu'il y en a parmi elles dont la couleur du plumage ſouffre des changemens pareils à ceux qui ſont regardés comme une ſingularité dans le plumage des bengalis; je vais en citer quelques exemples. Le premier m'a été fourni par une de mes poules qu'un doigt contrefait avoit fait diſtinguer des autres, par la femme aux ſoins de laquelle elles étoient

toutes confiées : cette poule dont un des pieds étoit dans un état semblable à celui d'une main potte, avoit un plumage, quand on a commencé à faire attention au sien, d'un de ces roux mélangé de brun qu'on voit le plus ordinairement aux poules de l'espèce la plus commune ; on remarqua l'année suivante & on me fit remarquer que cette poule étoit devenue presque noire, ayant seulement par-ci par-là des plaques blanches ; après une nouvelle mue le noir dominoit sur toutes les parties de son corps ; à la suite d'une autre mue ce fut le blanc qui y domina, & qui y domina tellement que le noir ne s'y trouva plus qu'en peu d'endroits, & par taches dont les plus grandes l'étoient moins que de petits écus ; enfin après la mue de 1748, cette poule est devenue parfaitement blanche, aussi blanche qu'une poule peut l'être, d'un blanc de cygne.

Comme elle est vieille actuellement, qu'elle a au moins dix ans, on pourroit croire que la vieillesse qui blanchit nos cheveux, blanchit aussi les plumes de certains oiseaux ; mais alors le passage du roux au blanc n'auroit pas dû se faire, ce semble, ainsi qu'il s'est fait, par le noir. Si cette poule continue de vivre

encore quelques années, comme sa vigueur actuelle le promet, il y a apparence qu'elle n'en restera pas au blanc, qu'elle reprendra du noir & du brun, & peut-être retournera-t-elle au roux. Un coq que j'ai chez moi, & dont les changemens arrivés à ses couleurs ont été observés de meilleure heure que ceux qui sont arrivés à la poule dont il s'est agi jusqu'ici, a donné des preuves que le blanc des plumes ne vient point de la vieillesse, il a montré des retours de cette couleur à des couleurs plus foncées. Le maître de ce coq fut frappé dès sa première mue, de la couleur de son nouveau vêtement; aussi ne manqua-t-il pas de donner de l'attention aux couleurs des habillemens qu'il prit successivement après cinq mues. Le Prieur de Bury près de Clermont en Beauvoisis, dans la paroisse duquel étoit ce coq, a de l'amitié pour moi, que je mérite par celle que j'ai pour lui; ayant jugé que je serois curieux de voir cet oiseau se vêtir chaque année de plumes autrement colorées que celles de l'année précédente, il le fit arriver chez moi vers le commencement du mois de décembre de 1746, en me marquant que pendant la première année de sa vie il avoit à peu près les couleurs avec

lesquelles il se montreroit à mes yeux pour la première fois, du roux mêlé avec du blanc ; que dans sa seconde année il n'avoit été couvert que de plumes entiérement rousses ; que dans sa troisième année il n'en avoit eu que de noires ; que dans sa quatrième année il n'en avoit eu que de blanches : dans sa cinquième année, qui étoit celle où je le reçus, il avoit des plumes blanches sur lesquelles il y avoit beaucoup de roux, ou d'un brun tirant sur le maron ; des plumes rousses couvroient le col, le dessus du dos, les aîles & le ventre ; les plumes rousses dominoient, les blanches même avoient du roux. Je passai deux mois sans le voir, le temps des vacances : pendant mon absence il s'étoit déguisé de façon que je ne l'eusse nullement reconnu à mon retour, si je n'eusse pas été averti qu'il avoit dû prendre un plumage différent de celui qu'il avoit eu dans les autres mois de la même année ; le sien étoit tout blanc, & du plus beau blanc. Pendant les vacances de 1748, il s'est défait de ses belles plumes blanches ; celles qui ont poussé en leur place, & dont il sera couvert jusqu'au mois d'octobre 1749, ne sont au plus que blanches en partie, mais la plûpart sont extrêmement rousses, ou plûtôt

blondes. Voilà donc un retour du blanc à un brun clair, dont je ſuis témoin de mes propres yeux ; ce n'eſt donc pas au nombre des années que la blancheur de ſes plumes eſt dûe : je ne puis manquer de lui ſouhaiter une vie prolongée au delà du terme de celle des plus vieux coqs, ayant lieu de croire qu'il continuera à paroître chaque année avec de nouvelles couleurs, je pourrai obſerver s'il y a quelque régularité dans la marche de ces changemens.

Les faits ſemblables à ceux que je viens de rapporter, ceſſeront peut-être d'être rares, lorſque chacun examinera ſi les poules de ſa baſſe-cour n'en ont point de pareils à faire voir. Depuis que ma poule m'a averti que d'autres pourroient, comme elle, n'être pas conſtamment vêtues de plumes de même couleur, j'ai remarqué qu'un coq de l'eſpèce des poules, dont les plumes ſe relèvent en ſe tournant vers la tête, dont les plumes ont une ſorte de friſure qui vaut à ces ſortes de poules le nom de poules friſées, j'ai remarqué, dis-je, qu'un coq friſé qui étoit parfaitement noir, avoit acquis à l'une & à l'autre de ſes aîles pluſieurs plumes de verd appellé verd canard ; l'année ſuivante le nombre de ces plumes augmenta

sur les aîles, & quelques-unes de cette couleur lui vinrent au bas du col & au dessous du ventre. La mort qui m'enleva ce coq vers le milieu de l'hiver, n'a pas permis de savoir s'il devoit perdre avec le temps toutes ses plumes noires.

Ces sortes d'observations répétées pourroient conduire à faire plus sûrement des expériences qui paroîtroient curieuses aux Physiciens, & qui plairoient beaucoup à ceux qui sont passionnés pour la beauté du plumage des oiseaux. Les Indiens de la Guiane travaillent déjà pour ceux qui aiment les beaux perroquets; ils savent faire venir des plumes rouges & des plumes jaunes à des aîles qui n'en avoient point, ou qui n'en avoient pas en assez grand nombre. Ce fait que M. de la Condamine a rapporté dans son intéressante relation de la rivière des Amazones, est attesté par tous ceux qui ont habité à Cayenne: on distingue même par un nom, des autres perroquets, ceux qui doivent à l'art une partie de leurs plus belles plumes, on les appelle des perroquets *tapirés*. On nous dit que les Indiens arrachent les plumes dans les endroits où ils savent qu'en la place des vertes ils peuvent en faire venir de rouges ou de jaunes, & qu'ils frottent les chairs

qu'ils ont mises à découvert, avec du sang de grenouilles d'une certaine espèce. Si un plus long séjour à Cayenne, ou moins d'occupations eussent permis à M. de la Condamine de faire tapirer devant lui des perroquets, nous saurions mieux ce que nous devons penser de la recette de sang de grenouille. Tout ce que font les Indiens se réduit peut-être à faire paroître plûtôt des plumes que la mue eût fait paroître plus tard ; le sang de grenouille ne tient peut-être lieu que de baume aux petites plaies qu'ils ont faites aux perroquets. Les Indiens connoissent, dit-on, les perroquets propres à être tapirés ; n'est-ce point qu'ils ont une connoissance semblable par rapport aux perroquets, à celle que nous aurions par rapport à nos poules dont la couleur du plumage change après chaque mue, si des observations suivies nous eussent appris quelles sont les poules au plumage desquelles ce changement doit arriver, & quel il doit être ! On achette moins que les autres les perroquets qui ont été tapirés, quand on sait qu'ils l'ont été ; aussi les Indiens se gardent-ils bien de les annoncer pour tels. En quoi peut-il importer que leur rouge soit dû purement à la Nature ! n'est-ce point parce que celui auquel l'art a eu quelque part, est

l'effet d'une opération équivalente à la mue, & que l'expérience a appris que les plumes rouges ou jaunes qui tomboient à la mue suivante, n'étoient pas toûjours remplacées par des plumes de même couleur, comme les plumes blanches du coq & de la poule dont nous avons parlé, ne sont remplacées par des plumes de même couleur qu'au bout de plusieurs années!

Les dindons, les canards & les oyes sont des assortissemens presque nécessaires à une basse-cour & qui ne lui manquent guère; ils contribuent à la parer & à la rendre plus animée. Ces dernières espèces d'oiseaux jointes à celles des poules suffisent pour fournir une ample matière à des observations & à des comparaisons sur le génie des oiseaux de différens genres, sur les principales différences de leurs formes, & sur leurs inclinations relatives à leur forme, elle en est le principe. La gravité de la marche des oyes y contraste avec les allûres moins mesurées des uns, & les allûres précipitées de divers autres. Les actes de société familiers entre ceux d'une même espèce, leurs manières de se faire l'amour, les combats qui se livrent, soit entre ceux de différens genres, soit entre ceux de la même espèce, sont quelquefois des images de ce qui se passe dans

la vie humaine, qui ne nous montre pourtant pas de mère si affectionnée pour ses enfans qu'une poule paroît l'être pour ses poussins; lorsqu'il s'agit de veiller à leur conservation, elle ne connoît plus de danger; elle s'élance alors sur un chien, devant lequel elle fuiroit en tout autre temps, elle a la témérité de l'attaquer alors à coups de bec. Le spectateur qui aura quelque teinture d'anatomie, admirera les mouvemens du bec de ces oiseaux qui ne prennent à la fois qu'un grain, mais qui réitèrent leurs coups de bec avec tant de justesse & de promptitude, qu'ils parviennent à remplir leur jabot en peu de temps, quelque petit que soit le grain. Il examinera comment prennent sur terre plusieurs grains à la fois, ceux dont le bec plus aplati par le bout & plus évasé, doit aussi leur servir à prendre des alimens dans l'eau. Ce spectateur ne se contentera pas de s'arrêter à considérer le coq d'Inde faisant fièrement la roue, il sera curieux de découvrir par quelle méchanique, par quelle disposition de sa peau ou de ses muscles il parvient à redresser les plumes de sa queue, à les écarter en même temps par en haut les unes des autres, pour les disposer dans un même plan vertical comme les rayons d'un cercle, & par quelle disposition de

sa peau il redresse en même temps les plumes qui couvrent la plus grande partie de son corps, & il parvient à s'en rendre tout hérissé : il lui paroîtra remarquable qu'il n'y ait que peu d'espèces d'autres oiseaux qui soient en état de faire faire de pareils mouvemens à leurs plumes. Il fera attention à une autre singularité que le coq d'Inde montre en même temps, & qu'aucun des oiseaux que nous connoissons ne nous a encore fait voir, à cette longue pièce de chair flasque, rougeâtre ou violette, qui part du dessus de sa tête & qui pend alors au dessous du bec, de plusieurs pouces, au lieu que dans les autres temps elle ne lui tient lieu que d'une crête conique six à sept fois plus courte; pendant que les autres oiseaux, même les dindons femelles, ont des crêtes dont la forme est aussi fixe que celle des os, le dindon mâle en a donc une qu'il est maître d'alonger déméfurément. Des yeux qui se seront rendus curieux trouveront dans une basse-cour des singularités qui auparavant s'étoient mille fois offertes à eux sans qu'ils les eussent remarquées. Les plumes dont est composée la queue des oiseaux de presque tous les genres, sont arrangées les unes sous les autres & les unes à côté des autres dans un plan parallèle ou incliné à

l'horizon. Il n'y a, que je sache, qu'un seul genre d'oiseaux dont la queue est dans un plan vertical & pliée en deux parties égales, de manière que le dessous d'une moitié de ses plumes s'applique contre le dessous des plumes de l'autre moitié. Ce genre d'oiseaux dont le port de la queue nous paroîtroit très-singulier, si nous le voyions pour la première fois, est le genre des poules. Les faits que je viens de rapporter n'ont eu rien pour se faire préférer à un prodigieux nombre d'autres que les oiseaux mettent à chaque instant sous nos yeux, & dont je ne parlerai pas actuellement, que de s'être offerts les premiers à ma mémoire.

Si une basse-cour très-ordinaire a tant d'objets par lesquels elle peut fixer l'attention d'un esprit curieux, combien la quantité des objets intéressans se trouvera-t-elle multipliée pour lui dans la basse-cour qu'on aura réussi à peupler de toutes les espèces d'oiseaux qui y méritent des places ! Il aura à y comparer entr'elles bien des espèces de canards & d'oyes, & s'il ne se borne pas à des connoissances stériles, à en comparer les produits. Ce ne sera plus aux seuls coqs-d'Inde à qui il verra faire la roue, il verra de superbes paons redresser, renverser même vers

leur tête, malgré leur prodigieuse longueur, des plumes qui, par l'éclat de leur or & de leurs vives couleurs, peuvent le disputer à tout ce que la Nature a fait de plus beau dans ce genre ; après avoir vû les paons dorés, il verra encore avec plaisir les paons blancs, quoique d'une couleur presque uniforme. Les pintades lui montreront encore des couleurs plus modestes, mais qui ne sauroient manquer de contenter les yeux par la régularité avec laquelle elles sont distribuées, le pinceau ne sauroit rien faire de plus exactement symmétrisé. Les faisans, que nous admirerions davantage s'ils étoient plus rares dans nos bois & dans nos parcs, peuvent être mis au nombre des habitans des basse-cours ; il n'est nullement nécessaire de les tenir renfermés dans des loges, ils vivent très-bien avec les poules, & on jouit alors du plaisir de les voir : pour se l'assurer on peut leur couper les plumes d'une de leurs aîles, leur beauté en souffrira peu, le mâle n'en sera pas moins ardent pour ses femelles, & les œufs de celles-ci n'en seront pas moins féconds. Les outardes, dont la grosseur égale au moins celle des dindons, & dont la chair est excellente, peuvent être accoûtumées, comme ces derniers, à se tenir dans une

baſſe-cour : il n'eſt que dommage qu'on ne puiſſe pas s'en promettre autant d'œufs, car ce ſont ſur-tout les oiſeaux qui peuvent nous être utiles par leur multiplication, qu'il faut tâcher d'y établir. Nous ne nous laſſerons point de le dire, ce ſont ſur-tout les oiſeaux des genres & des eſpèces qui manquent à un pays, qu'on doit ſe propoſer d'y faire paſſer & d'y naturaliſer, lorſqu'il eſt connu que d'autres pays trouvent de l'avantage à les élever.

Trop peu de Navigateurs ſont diſpoſés à prendre pendant une longue traverſée les ſoins néceſſaires pour nous apporter en vie les oiſeaux que nous deſirerions qu'ils nous procuraſſent; nous nous réduirons à leur en demander les œufs, dont le tranſport ne ſauroit les embarraſſer ; mis au milieu du ſon ou de quelqu'autre poudre, comme de la ſciûre de bois, ils peuvent faire les plus longs voyages, même par terre, ſans courir riſque de ſe caſſer. Tout ce que nous exigerons de plus, c'eſt qu'on ait l'attention d'enduire de vernis, ou de frotter légèrement d'huile ou de graiſſe, quelle qu'elle ſoit, les œufs dont on voudra nous gratifier, le jour même où ils auront été pondus, ſi cela eſt poſſible. Ce procédé ſi ſimple a été ſuffiſamment expliqué au

commencement

commencement de ce Mémoire, & il y a été prouvé combien il est sûr pour conserver les œufs dans l'état d'œufs frais.

Au moyen des fours à poulets, on pourra faire couver ces œufs à leur arrivée; mais pour les faire couver avec succès, il faut leur enlever ce vernis ou cette matière grasse dont ils ont été enduits. Ils ont été conservés sains, parce que la transpiration a été arrêtée; des expériences réitérées m'ont appris que si la transpiration n'est pas rétablie, si elle n'est pas rendue très-libre, le germe ne se développe point, ou l'embryon périt, tantôt plûtôt, tantôt plus tard. Entre les manières que j'ai tentées pour que la coque se retrouvât suffisamment fournie de pores ouverts, celle qui m'a paru la plus sûre a été de la ratisser avec une lame tranchante; celle d'un canif y est fort propre: cette petite opération demande de la patience, mais moins pourtant qu'on ne le pourroit croire. Il seroit bien plus commode de n'avoir qu'à frotter avec du sable ou de la cendre, les œufs qui ont été graissés ou huilés; mais les essais que j'ai faits m'ont prouvé que l'on ne parvient pas par ce moyen à enlever suffisamment la matière grasse qui a pénétré dans les pores. Inutilement ai-je tenté de l'en tirer avec

de la craie. Je n'y ai pas mieux réussi en savonnant les œufs, ni en les lavant dans une lessive faite avec un sel alkali. Le ratissement qui emporte une couche mince de la coquille, peut laisser encore des pores bouchés par la matière grasse, par celle qui avoit pénétré plus bas que la couche enlevée, mais il ouvre des pores qui étoient fermés par la propre substance de la coquille, ce qui fait une compensation; il brise des grains qui, lorsqu'ils étoient entiers, ne donnoient pas de passage à la matière de la transpiration, & qui lui en offrent lorsqu'ils ont été cassés, lorsqu'ils ont perdu de leur continuité. On ratissera donc soigneusement toute la surface de la coque de l'œuf avec la lame d'un *canif*, ou une lame *équivalente*; les endroits sur lesquels elle aura passé seront aisés à reconnoître par leur couleur plus blanche, & par un air plus sec: on ne cessera les *frottemens* que quand on aura donné à toute la surface la même nuance; on détachera la couche la plus épaisse qu'on pourra détacher, sans courir risque de casser la coquille. Celles des plus gros œufs sont ordinairement les plus solides, & par conséquent celles sur lesquelles il est plus facile d'opérer. Si on nous envoyoit enduits de graisse

eu d'huile des œufs des plus grands oiseaux de l'Asie, de l'Amérique & de l'Afrique, du casouar, de l'autruche, du condor, &c. nous pourrions nous promettre de voir naître en Europe de ces oiseaux, qui sont des géans par rapport à ceux qui lui sont propres: rien ne seroit plus aisé que d'enlever à la coquille de pareils œufs une couche assez épaisse, pour rendre la transpiration aussi libre qu'elle l'étoit avant qu'ils eussent été enduits. J'ai tenté d'employer les dents d'une lime fine au même usage que la lame du canif, mais je n'ai pas trouvé qu'il y eût à gagner, comme je l'avois espéré, du côté du temps; la lime s'engraisse, & les intervalles vuides qui doivent rester entre ses dents sont bien-tôt remplis par l'espèce de limaille qui a été détachée.

On ne jouiroit pas pendant bien des années du plaisir qu'on se seroit procuré de voir plusieurs espèces d'un même genre rassemblées dans sa basse-cour, par exemple, pour nous en tenir au genre le plus intéressant par son utilité, beaucoup d'espèces de poules, si on ne songeoit à les perpétuer: ce ne seroit pas assez pour y réussir de les bien nourrir, & de faire couver chaque année une suffisante quantité

d'œufs pondus par les femelles de chaque espèce ; des mariages mal assortis feroient peu à peu dégénérer toutes ces espèces; les individus qui viendroient à manquer ne seroient plus remplacés par des individus semblables; on n'y retrouveroit plus ces espèces qui étoient distinguées des autres par l'élégance ou par la grosseur de leur huppe, de celles qui l'étoient par leur prodigieuse grosseur, de celles qui l'étoient pour être haut montées sur jambes, ni de celles qui se faisoient distinguer par des jambes si courtes que leur ventre touchoit presque à terre, ni de celles que l'extrême petitesse de leur corps rendoit remarquables. Les coqs des plus grandes espèces ne dédaignent pas les poules des plus petites, & les coqs des espèces les plus petites osent s'adresser aux poules des grandes espèces, qui ne les rebutent pas. Si on veut donc veiller à la conservation des espèces, on est dans la nécessité de ne permettre de commerce à un mâle de chacune qu'avec des femelles de son espèce. On est obligé de tenir en captivité des poules & un coq de chaque espèce; pour être tenus ensemble jour & nuit dans un lieu étroit, le coq n'en fera pas moins l'amour aux poules, & celles-ci ne m'ont pas paru en donner moins

d'œufs féconds. Il eſt donc d'une néceſſité préſque indiſpenſable de préparer une ſuite de logemens dont le nombre ſoit égal à celui des eſpèces qu'on veut conſerver. Ces logemens orneront la baſſe-cour, & ſe feront à peu de frais, ſi on ſe contente de les faire ſemblables à ceux que j'emploie à cet uſage. Un berceau* à mailles plus petites que le treillage de ceux des jardins & fait, comme ces derniers, ſoit de cerceaux, ſoit de petit bois quarré, eſt la principale partie de l'édifice, & celle auſſi qui ſe fait le plus remarquer. Ce berceau n'a que cinq pieds de hauteur, ſa largeur en a plus de trois, pour ſa longueur elle eſt déterminée par celle du terrein dont on peut diſpoſer; au moyen de cloiſons, auſſi de treillage à mailles de même grandeur que les autres, il eſt diviſé en un nombre de parties dont chacune fait une loge. Je ne donne de longueur aux plus petites loges que quatre pieds, & aux plus grandes que ſix pieds & demi; les plus petites ſuffiſent à un coq & à deux ou trois poules, & je n'en mets que trois à quatre avec un coq dans les plus grandes. Chaque loge a ſa porte qui n'eſt pas bien haute, mais qui permet au moins à un homme courbé d'y entrer. J'ai fait garnir les portes d'un grillage de fil de fer, parce qu'il laiſſe mieux

* *Vignette de ce Mém. &* Pl. VI.

voir ce qui se passe dans les loges, que ne feroit un grillage de cerceaux.

Chacune des loges qui se trouve sous le berceau n'est pourtant qu'une partie du logement d'un coq & de ses poules, que leur chambre de jour, pour ainsi dire, derrière laquelle ils en ont une de nuit, une à coucher. La disposition des chambres de nuit & leur construction seront aisées à imaginer lorsqu'on saura que le berceau est posé à deux pieds du mur auquel il est parallèle, & que la face du berceau la plus proche du mur est faite d'une cloison de planches. Là il n'y a point de treillage entre la cloison qui forme la face postérieure du berceau, & le mur; il y reste donc une étroite galerie. Cette galerie est divisée par des cloisons en autant de parties que l'est la longueur du berceau, & en parties correspondantes; chacune de ces parties forme la chambre à coucher d'un coq & de ses poules. On veut qu'ils y soient plus chaudement que sous le berceau, qu'ils n'y soient pas exposés à la pluie, la galerie doit donc être couverte d'un bout à l'autre d'un toit *, qui dans sa largeur est composé de deux planches ajustées de manière qu'elles forment une goutière qui conduit l'eau à un des bouts.

* Pl. VI, V X D.

On a sans doute supposé d'avance qu'il y a une porte de communication de chaque pièce qui est sous le berceau, à la pièce de derrière, dont elle doit être accompagnée, quoique nous n'ayons pas encore parlé de cette porte; il ne suffit pas que sa baie soit proportionnée à la taille de la plus grande poule, il faut qu'elle donne passage en bien des circonstances à la tête & à un des bras d'un homme, qu'elle permette à un homme couché sur le ventre d'entrer dans la seconde pièce. Une simple planche * coupée quarrément ferme cette ouverture; elle est une porte qui ne demande aucune serrure, elle monte & descend dans deux coulisses: tous les soirs on a soin de la descendre, de fermer la porte, & de l'ouvrir tous les matins: elle est tenue ouverte ou élevée par le moyen d'une petite ficelle attachée au milieu de son bout supérieur, qui a un anneau qu'on accroche à un clou.

* Pl. VI, Q, Z.

C'est dans la pièce antérieure du berceau *, la grande pièce, que le coq & ses poules se tiennent pendant au moins la plus grande partie du jour, c'est-là qu'ils trouvent à boire & à manger; ils y respirent un air qui n'est pas renfermé, & y jouissent de plus des rayons du soleil, si on a eu attention de placer la suite des

* L.

loges dans l'exposition du midi. La nuit ils sont plus chaudement dans la pièce postérieure *, que les poules qui perchent sur des arbres, presqu'aussi chaudement que celles qui couchent dans des poulailliers, si l'on n'oublie pas d'en fermer la porte le soir : cette porte fait leur sûreté contre les fouines & les bélettes.

* Pl. VI, C, C.

Une petite fenêtre grillée de fil de fer, placée à la cloison qui ferme chaque bout de la galerie, a sa commodité; par l'une & par l'autre on enfile la suite des chambres postérieures, on peut voir les œufs qui ont été pondus dans les nids, & les poules qui sont dans le travail de pondre. Au reste celles d'une loge ne sont pas privées de toute société, elles communiquent jusqu'à un certain point avec celles des loges dont la leur n'est séparée que par une grille. Cette communication n'est pas toûjours amiable, plus d'une fois j'ai été présent à des combats entre le coq d'une loge & celui de la loge voisine, & quelquefois entre des poules de ces deux loges contigues, livrés avec tant d'acharnement que la scène étoit ensanglantée, que la crête d'un des combattans, & quelquefois celle de l'un & celle de l'autre, répandoient beaucoup de sang.

Quoique l'union règne ordinairement dans la même loge, j'y ai pourtant eu des exemples de combats plus ſinguliers & plus cruels que ceux dont je viens de parler : les deux poules d'une loge, après avoir vécu avec le coq que je leur avois donné, dans la meilleure intelligence, après avoir pondu des œufs qu'il avoit fécondés, le prirent en averſion, & ne ceſſèrent de l'attaquer journellement à coups de bec; bien-tôt elles parvinrent à lui déplumer la tête, à en faire ſortir du ſang : il ne faiſoit aucun uſage de ſes forces contre elles, à peine cherchoit-il à eſquiver leurs coups; elles n'en furent pas plus adoucies, elles continuèrent de lui donner de rudes coups de bec, de lui déchiqueter la tête & le col, & enfin elles le tuèrent en cinq à ſix jours. Il eſt dans les mœurs de la volaille, & ce n'eſt pas un endroit par où ſes mœurs puiſſent nous paroître louables, que les oiſeaux qui ſe portent bien, qui ſont vigoureux, tombent ſur l'oiſeau qui eſt languiſſant; dès qu'ils en voient un qui ſouffre, & ſur-tout qui eſt enſanglanté, ils ſont déterminés à ſe jeter deſſus. Je remplaçai le coq que mes poules avoient tué, par un très-ſain, très-fort & très-beau; elles ſe montrèrent bien-tôt

pour lui des mégères, comme elles l'avoient été pour son prédécesseur; après qu'il eut habité un jour & demi avec elles, il fut mis dans un état qui me fit craindre pour sa vie, que sa beauté demandoit que je cherchasse à lui conserver; je le séparai de ces deux méchantes poules, je lui rendis la liberté. Je tentai de leur faire agréer successivement deux autres coqs, elles les traitèrent aussi impitoyablement qu'elles avoient fait les premiers : je leur retirai l'un au bout de deux jours, & l'autre au bout de trois, c'est-à-dire, lorsqu'ils me parurent si maltraités qu'ils eussent péri bien-tôt si je les eusse laissés plus long-temps à la discrétion des deux poules. Je renonçai à offrir à *celles-ci* de nouveaux coqs, elles eussent tué un à un tous ceux de ma basse-cour, si j'eusse voulu les leur livrer successivement; ces poules étoient une négresse & une assez grande poule de l'espèce la plus commune.

Que les avantures que je viens de rapporter, ne fassent pas craindre qu'on ne puisse tirer des loges tout le parti qui seroit à desirer; pendant quatre à cinq années de suite que j'y ai tenu des poules, ces avantures ne se sont pas répétées, & je ne les ai racontées qu'afin que si l'on

retrouvoit des poules d'un si mauvais caractère, on ne s'obstinât pas à leur faire tuer des coqs. Au moyen des loges on conservera donc aisément toutes les espèces de poules dans leur pureté, s'il est permis de parler de la sorte, elles ne seront aucunement en risque d'être altérées, & ces mêmes loges donneront la facilité de faire diverses autres expériences curieuses & utiles. Ces poules si acharnées contre les coqs, ne me furent pas même inutiles pour une expérience qui demandoit à être faite de nouveau : je voulois savoir par la mienne propre pendant combien de temps après celui où une poule a souffert pour la dernière fois les caresses du mâle, elle peut pondre des œufs fécondés : je fis couver les œufs qui furent pondus journellement par les deux poules qui n'avoient plus voulu souffrir de coq avec elles : ceux qui furent pondus par l'une près de cinq semaines après sa séparation d'avec tout mâle, donnèrent des poulets, mais ceux qu'elle pondit dans la suite n'en donnèrent plus; ainsi l'accouplement d'un coq peut rendre féconds les œufs qui seront pondus pendant plus d'un mois. Quand je me fus assuré que ces poules ne pondoient que des œufs clairs, je les laissai

aller vivre en liberté dans la basse-cour, où elles ne donnèrent aucun indice d'inclination sanguinaire, & où elles ne se montrèrent aucunement ennemies des coqs.

Trois autres poules que j'ai séparées des mâles avec lesquels elles avoient habité, ont cessé plûtôt de pondre des œufs féconds, au bout de 25 à 26 jours; mais peut-être y a-t-il des circonstances où le nombre des œufs fécondés qui se trouvent à la fois dans le corps d'une poule, est encore plus grand que le nombre de ceux que m'ont donnés les deux premières poules, & peut-être ce nombre est-il quelquefois plus petit encore que celui après lequel les secondes poules ont cessé d'en donner de féconds. Cette expérience demanderoit à être répétée encore bien des fois, & dans différentes saisons de l'année, pour s'assurer des limites au delà desquelles la fécondation des œufs de poules ne sauroit s'étendre.

Si l'on vouloit être pourvû d'assez de loges pour faire en même temps toutes les expériences auxquelles ces loges seroient nécessaires, on auroit besoin d'en avoir un grand nombre; il en faudroit au moins sept à huit pour conserver sans altération les seules espèces de

poules qui se trouvent actuellement dans le royaume, quoiqu'on n'en accordât pas à l'espèce la plus commune, à qui il seroit très-inutile d'en accorder. Je ne ferai pas actuellement la description, ni même l'énumération de ces différentes espèces de poules, parce que j'aurai occasion d'en parler plus au long dans un autre ouvrage; je ne crois pas néanmoins devoir attendre jusque-là à avertir les Curieux de ne pas négliger de s'en procurer deux espèces qui ont des singularités qui n'ont pas été connues, des Ornithologues. Dans le grand & bel ouvrage d'un des plus célèbres d'entr'eux, dans celui de Willughby sur les oiseaux, on trouve deux règles générales, dont l'une est démentie par une de ces espèces de poules, & dont l'autre l'est par l'autre espèce. Une de ces règles veut qu'il n'y ait aucune espèce d'oiseaux qui soient munis de plus de quatre doigts; les poules d'une des deux espèces dont je veux parler, en ont cinq, trois antérieurs & deux postérieurs; le second des postérieurs, le surnuméraire, est beaucoup plus grand que l'autre; ce n'est pourtant pas celui qui paroît le plus utile au pied, assez ordinairement il se relève en haut. Au reste cette espèce de poules est une des plus

grosses, & mériteroit par sa seule grosseur qu'on travaillât à la multiplier ; elle est étrangère, je la soupçonne même des Indes orientales ; je l'ai eue en Poitou, où on prétend qu'elle a été apportée par un Officier de vaisseau. Elle se trouve très-bien en France, elle pond de fort gros œufs, & m'a paru en pondre autant que les poules les plus communes ; mais nous la perdrons si l'on ne songe pas plus à la conserver qu'on ne l'a fait jusqu'ici : il m'a fallu avoir recours à deux maisons éloignées l'une de l'autre de plusieurs lieues, pour parvenir à avoir un mâle & une femelle, & on m'assura alors qu'on n'en trouvoit plus dans des châteaux où il y en avoit eu un assez bon nombre.

Les *poules* de l'autre espèce que je veux indiquer, sont moins rares & moins grosses que celles de la précédente, elles sont même un peu plus petites que les poules de l'espèce la plus commune ; on en trouve assez aisément en divers cantons du Poitou & de la Normandie : il semble que la queue leur ait été arrachée, elle leur manque naturellement, ce qui les dépare à nos yeux ; on les appelle en quelques endroits des poules sans queue, dans d'autres des culs nus. Elles n'ont pas été inconnues aux Historiens des oiseaux,

mais si elles l'eussent été mieux de Willughby & de Ray, ils n'eussent pas avancé comme une règle sans exception, que s'il y a des espèces d'oiseaux sans queue, il n'y en a pas sans croupion. Quoiqu'on étende souvent le nom de croupion à la charpente osseuse qui soûtient les chairs de la partie postérieure du corps d'un oiseau, on sait que ce nom est proprement dû à un monticule pyramidal qui s'élève sur le derrière; ce petit corps, ce croupion proprement dit, a aussi sa charpente osseuse qui soûtient les chairs dont sont recouvertes des glandes qui rendent celui de quelques oiseaux un morceau agréable, & qui donnent un goût fort, un goût de musc, à celui de quelques autres, au croupion des canards. Les glandes qui entrent pour beaucoup dans sa composition, sont destinées à faire la sécrétion d'une liqueur onctueuse; c'est pour la laisser sortir que le croupion de plusieurs oiseaux a un canal excrétoire très-visible, & que celui de quelques autres en a deux. Les poules & beaucoup d'espèces d'oiseaux, soit de leur classe, soit de classes différentes, n'ont qu'un de ces canaux: le canal excrétoire des poules est un tuyau charnu qui s'élève presque perpendiculairement sur le croupion; sa figure est conique. Il est aisé de

se convaincre que ce tuyau est le conduit excrétoire des glandes du croupion ; on n'a qu'à presser avec les doigts les environs de la base du tuyau charnu, & sur le champ on détermine une liqueur épaisse à monter dans le canal & à sortir par son extrémité. Le tuyau paroît organisé de manière à pouvoir opérer ce qu'opère la pression des doigts ; à son extérieur il semble composé d'anneaux mis les uns au dessus des autres.

La singularité très-remarquable de nos poules sans queue, est qu'elles n'ont aucun vestige de croupion ; l'endroit d'où il devroit s'élever, si elles en avoient un, est plus enfoncé que le reste, c'est une table rase où on chercheroit inutilement des glandes & le canal excrétoire qui donne la sortie à la liqueur onctueuse.

Si j'étois tenté d'expliquer pourquoi il ne se fait pas à la partie postérieure des poules sans queue, une sécrétion pareille à celle des autres poules & des autres espèces d'oiseaux, à plusieurs desquelles j'ai trouvé un croupion, quoiqu'elles manquent de queue ; si, dis-je, j'étois tenté de l'expliquer, je serois averti du risque que je courrois de me tromper, lorsque je crois devoir faire regarder comme une erreur l'idée que se sont faite les Natura-

listes & les Physiciens, de l'usage de la liqueur onctueuse qui sort par le canal ou par les canaux excrétoires du croupion des oiseaux. Les merveilles les plus capables de nous remplir de la plus juste admiration, étant aussi prodiguées qu'elles le sont dans tous les ouvrages de la Nature, ceux qui avec des intentions très-louables cherchent en les exposant, à forcer d'en reconnoître l'Auteur, ne sont pas exempts de reproches lorsqu'ils nous en racontent qui ne sont pas de la plus grande certitude : ils ont tous cru que les plumes des oiseaux, pour être défendues contre la pluie, & pour que l'eau coulât dessus, avoient besoin d'être enduites d'une espèce d'huile ou de graisse, & que cet enduit fût renouvellé de temps en temps; nous prouverons qu'ils ont eu tort de le croire, dans un Mémoire qui n'aura uniquement que les plumes pour objet. Ils ont voulu, en conséquence nous faire admirer un réservoir de liqueur grasse posé sur la partie postérieure de chaque oiseau, duquel il sait la faire sortir & la prendre avec le bout de son bec pour la porter & l'étendre sur les plumes à qui elle est devenue nécessaire.

Je ne m'arrêterai pas actuellement à faire voir combien la quantité de liqueur qui

peut être fournie journellement par ce réservoir, est peu proportionnée à l'étendue des surfaces qu'ont ensemble les plumes en nombre immense dont une poule ou un canard sont couverts, combien il faudroit de temps pour que le réservoir en fournît assez pour graisser la surface d'une seule de ces plumes. Pour détruire entiérement une idée qui a dû plaire, & qui a été généralement adoptée, je n'ai besoin que de dire que les plumes de nos poules sans queue, ou, comme je les appelle, sans croupion, sont à l'épreuve de la pluie pendant un temps aussi long que celles des autres poules, & de divers autres oiseaux bien pourvûs d'un croupion où se fait la sécrétion d'une liqueur grasse.

Il est réel néanmoins qu'il y a bien des momens où l'on voit des oiseaux se becqueter le croupion, c'est ce qui en a imposé; on a jugé qu'alors ils en exprimoient une liqueur grasse, dont ils chargeoient le bout de leur bec, pour l'aller étendre sur leurs plumes; on n'a pas fait attention que le bout du bec n'y en auroit pas pû prendre assez pour se rendre gras lui-même. Tout ce qu'on auroit pû en conclurre, c'est qu'une petite incommodité, une demangeaison peut-être, déterminoit l'oiseau à se presser le croupion,

ou le réservoir, ou le conduit excrétoire de la matière grasse, pour la faire sortir des lieux où elle s'étoit trop épaissie & engorgée. Les écoliers même savent que cet engorgement peut se faire, & occasionner des maladies; quand leurs moineaux sont tristes & languissans, ils examinent l'état du croupion, & lorsqu'ils y croient voir des glandes plus gonflées qu'elles ne le sont naturellement, ils les pressent, & quelquefois ils les percent pour en faire sortir leur liqueur. Je ne sais si le succès de cette dernière opération est bien sûr, mais il vaudroit mieux, je crois, chercher à désobstruer le canal excrétoire dont le bout est quelquefois bouché par la liqueur desséchée, & pour cela l'humecter ou introduire dedans quelque petit corps solide. Tant qu'on ignorera pourquoi il se fait dans nos oreilles une sécrétion, mais en petite quantité, d'une matière particulière, on ne se croira pas obligé de rendre raison pourquoi il se fait aussi une sécrétion en très-petite quantité d'une matière particulière sur le derrière des oiseaux.

Les œufs qu'on aura des poules tenues dans des loges avec un coq de leur espèce, après avoir été couvés, donneront des poulets qui, laissés libres dans la cour, lorsqu'ils seront parvenus à l'âge où ils

peuvent être abandonnés à eux-mêmes, y conserveront ce spectacle varié qu'offrent des oiseaux de bien des espèces qui vivent pêle-mêle. Ce spectacle se variera même de plus en plus, d'année en année par les alliances qui se feront entre les poules & les coqs des espèces qui diffèrent le plus entr'elles. Si on aime à s'occuper d'expériences propres à donner de nouvelles connoissances, on ne laissera pas faire toutes celles-ci au hasard, on en tentera beaucoup de différentes pour s'instruire de ce qui en peut résulter, soit par rapport aux formes, soit par rapport aux couleurs, soit par rapport à la qualité de meilleures pondeuses, tant pour le nombre que pour la grosseur des œufs. Entre ces expériences il y en a dont nous parlerons avant que de finir ce Mémoire, qui ne sauroient manquer de paroître très-importantes aux Physiciens.

La curiosité peut conduire à faire des alliances plus disproportionnées que celles d'oiseaux qui ne diffèrent qu'en espèce, elle peut inviter à en allier de genres différens, voisins les uns des autres; on peut tenter sur les grands ce qui a réussi aux curieux qui se plaisent à en faire couver des plus petites espèces. Le chardonneret mâle féconde les œufs du serin femelle,

il en naît des mulets dont le chant n'est ni celui du chardonneret, ni celui du serin, & qu'on trouve plus agréable que le chant de l'un & de l'autre. On fait avec succès de ces mariages de diverses autres espèces de petits oiseaux; il y en a apparemment de même de faisables entre des oiseaux de grandes espèces de différens genres, qui ne seroient pas stériles: on sait que des faisans peuvent prendre du goût pour des poules, & on vante beaucoup les oiseaux qui viennent des poules qu'ils ont fécondées, on prétend que leur chair est plus délicate que celle des poulets ordinaires.

Des accouplemens beaucoup plus contraires aux règles ordinaires de la Nature, se font quelquefois dans les basse-cours: j'ai eu occasion de voir journellement une canne de l'espèce la plus commune, qui s'accroupissoit pour recevoir les caresses d'un coq, qui n'étoit pas toûjours le même, & auxquelles elle se prêtoit d'aussi bonne grace qu'elle eût fait à celles d'un canard: le coq de son côté sembloit aussi ardent pour cette canne qu'il l'eût pû être pour une poule. C'étoit pourtant par un vrai libertinage qu'elle se conduisoit si mal, car elle vivoit avec un mâle de son espèce qui n'avoit que deux autres

femelles, & qu'elle ne rebutoit pas; mais dans des temps où il étoit éloigné, & où elle l'eût voulu proche, elle invitoit le coq à faire les fonctions de canard, qui paroissoient se bien accomplir de la part de celui-ci. Des accidens arrivés aux œufs qu'elle a pondus, m'ont privé du plaisir de voir les oiseaux qui en seroient nés; peut-être eussent-ils été différens en quelque chose des cannetons ordinaires. La mort enleva cette canne, & ne me permit pas, comme je l'avois espéré, d'avoir d'elle d'autres œufs, qui, s'ils eussent été fécondés, ne l'auroient été que par un coq avec lequel je l'aurois tenue dans une loge, & eussent donné des oiseaux singuliers. C'est une expérience qui mérite d'être faite sur quelqu'autre canne, & qui ne sera pas difficile, car on m'a assuré qu'il n'étoit pas rare de voir des cannes aussi déréglées qu'avoit été la mienne.

Il a été beaucoup parlé dans Paris, il y a quelques années, d'amours tout autrement étranges que celles d'une canne & d'un coq, des amours d'une poule & d'un lapin. M. l'Abbé de Fontenu que ses travaux suivis pour l'Académie des Inscriptions & Belles-Lettres dont il est Membre, n'empêchent pas d'aimer la Physique & de faire des expériences &

des observations curieuses, communiqua à l'Académie des Sciences ce qui se passoit dans la maison de M. son frère, où il demeure, entre une poule & un lapin : il l'informa de la forte inclination que ces deux animaux si mal assortis avoient prise l'un pour l'autre ; qui étoit telle que le lapin en usoit avec la poule comme il eût fait avec une lapine, & que la poule lui permettoit tout ce qu'elle eût pû permettre à un coq. Ce fait parut à l'Académie de ceux qui ne doivent être crus que lorsqu'on est certain qu'ils ont été vûs par des yeux qui savent bien voir. M. l'Abbé de Fontenu en a de tels, mais il ne citoit pas le témoignage des siens sur l'accouplement du lapin avec la poule, il ne l'attestoit que sur le rapport de tous les domestiques de la maison, cocher, laquais & cuisinière, & de personnes d'un autre rang, mais peu accoûtumées à faire des observations, qui prétendoient voir journellement dans une cour où le lapin & la poule vivoient, ce que M. l'Abbé de Fontenu n'étoit pas à portée d'observer de son cabinet. Je ne lui eus pas plûtôt fait connoître que je serois curieux d'avoir en ma possession la poule & le lapin, pour m'assurer par moi-même de la réalité & de

l'étendue du goût qu'ils avoient l'un pour l'autre, que sa disposition à me faire plaisir, dont je suis très-flatté & dont il m'avoit donné bien des preuves, ne lui permit pas d'hésiter un instant à me promettre que ces deux animaux seroient chez moi dès le lendemain.

Le lapin & la poule me furent aussi apportés dès le lendemain 24 juin; je les logeai dans un lieu où j'avois la commodité de les observer souvent sans les troubler, dans une garde-robe où on entre par le cabinet où je travaille, & dans laquelle je pouvois voir ce qui se passeroit sans y entrer: cette garde-robe a une grande fenêtre assez basse, qui donne sur mon jardin. Jusqu'au 28 ils me parurent dans une parfaite indifférence l'un pour l'autre; le changement de lieu les avoit apparemment troublés & occupés; mais le 28 à 5 heures $\frac{1}{2}$ du matin, je vis le lapin s'approcher de la poule, placer son corps le long d'un des côtés de celle-ci; un instant après laissant ses pattes postérieures à terre, il fit faire un saut, avec la légèreté propre aux lapins, à sa partie antérieure sur le dos de la poule qu'il saisit avec ses deux pattes de devant, à l'origine de l'une & de l'autre des aîles; il approcha ensuite le plus qu'il pût la partie

partie postérieure de son ventre du derrière de la poule, & fit faire à cette partie de petits mouvemens très-prompts, dont la fin n'étoit pas équivoque. Il ne lui fut permis de rester en cette posture que pendant un temps extrêmement court, la poule n'étoit pas disposée à se prêter à ses caresses; elle n'avoit que peu plié ses jambes, elle alla en avant & lui échappa.

Le 29 ne me fit voir aucune agacerie de la part du lapin, je dis de la part du lapin, car la poule se conduisit toûjours en poule modeste; mais le 30, encore à 5 heures ½ du matin, je commençai à observer le jeu que j'avois vû le 28, & il fut répété à bien des reprises. Le lapin venoit de manger une feuille de laitue; après avoir frotté ses pattes l'une contre l'autre, & les avoir frottées contre ses lèvres, il alla chercher la poule; dès qu'il fut près d'elle, il ne tarda pas à élever prestement sa partie antérieure & à la poser sur le corps de celle-ci; mais avant qu'il eût eu le temps de s'y cramponner, la poule sut se soustraire à l'embrassement: elle étoit au milieu de la petite chambre, elle se sauva sous une chaise. L'ardent lapin l'y suivit, & malgré les bâtons de la chaise, qui rendoient très-étroite l'enceinte dans laquelle étoit la poule, il par-

vint à poser sur le dos de celle-ci la partie antérieure de son corps ; elle se débarrassa encore de lui, & avança tout près du mur de la fenêtre, contre lequel elle appliqua un de ses côtés. Le lapin ne tarda pas à profiter d'une position dans laquelle il étoit plus difficile à la poule de l'esquiver, il grimpa promptement sur elle ; celle-ci ayant toûjours la même envie de lui résister, & l'embrasure de la fenêtre ne lui laissant pas assez de liberté de fuir, eut recours à la force, elle retourna la tête pour donner aux lèvres du lapin trois à quatre coups de bec qu'il ne prit pas pour des caresses, & qui n'avoient nullement l'air d'en être, il se retira sur le champ de dessus elle : il n'en fut pas quitte néanmoins pour les coups de bec qu'il avoit reçus, la poule lui en donna encore trois à quatre autres sur le devant de la tête. Ces coups le calmèrent, il resta tranquille auprès de la poule, il la laissa même s'éloigner sans la suivre, il alla lui-même de différens côtés. Au bout d'une demi-heure, après avoir mangé une feuille de laitue, le lapin parut avoir oublié les mauvais traitemens qu'il avoit reçus, il se rapprocha de la poule, recommença ses tendres attaques, auxquelles elle ne parut pas plus disposée à se rendre qu'elle

se l'étoit montrée auparavant. Inutilement parvint-il à grimper sur son dos à trois reprises différentes, elle ne lui permit pas de rester dans cette position; pour s'en défaire elle monta sur un tabouret assez bas, le lapin y fut presqu'aussitôt monté qu'elle, & fit de nouvelles tentatives qui ne furent pas plus heureuses que celles qu'il avoit faites lorsque la poule étoit à terre.

Le lapin cessa des poursuites qui lui avoient si mal réussi pendant près d'une heure, après laquelle ses accès de tendresse le reprirent; vers les 7 heures, il se rapprocha de nouveau de la poule, qui un peu auparavant avoit cocoté, mais très-doucement; elle étoit au milieu de la chambre lorsqu'il porta la partie antérieure de son corps sur le dos de celle-ci avec une nouvelle ardeur; il sut s'y mieux cramponner peut-être qu'il n'avoit fait jusqu'alors, ou peut-être que la poule n'avoit plus la même envie de le fuir; elle fit pourtant quelques pas en avant, mais assez lents, & ayant ses jambes un peu fléchies. Le lapin passionné tint ferme & ne l'abandonna pas, aussi le moment où elle alloit consentir à être subjuguée, étoit-il proche; elle s'accroupit comme fait toute poule qui après avoir fui devant le coq

consent à souffrir ses caresses ; elle permit au lapin de se poser comme il le voulut ; il laissa ses deux jambes postérieures à terre, & disposa son corps tout du long du dos de la poule, dont la queue se trouva jetée, par la pression des cuisses du lapin, sur le côté gauche ; enfin la poule devint pour lui une lapine ; il resta sur elle en action quatre à cinq fois plus de temps qu'un coq n'y fût resté.

Mais la jonction fut-elle aussi complète que celle d'une poule avec un coq, d'un lapin avec une lapine ? c'est ce que j'ignore ; ce que je sais, c'est que ce qui se passa fut suffisant pour refroidir le lapin ; non seulement il ne chercha plus à inquiéter la poule pendant plus de deux heures de suite, il sembla même n'avoir besoin que de repos ; il passa ces deux heures sur le tabouret dont il a été parlé, sans s'y donner de mouvement, sans y changer de place.

La poule ayant porté si loin sa complaisance pour le lapin sous mes propres yeux, il ne me fut plus permis de douter de ce qu'on avoit rapporté s'être passé entre l'un & l'autre dans leur première habitation, & il ne me parut plus aussi nécessaire de suivre avec assiduité leurs démarches. D'ailleurs, s'il ne m'étoit pas

possible de décider si en mon absence la poule avoit été aussi traitable que le lapin l'avoit desiré, il me l'étoit au moins de juger s'il l'avoit laissé tranquille, ou s'il l'avoit tourmentée. Si une poule étoit capable de honte, & que la nôtre eût connu l'état dans lequel les caresses du lapin la mettoient, elle n'eût osé se montrer à coq quelconque; elle étoit tout autrement chiffonnée qu'il ne semble permis à une poule de l'être. Nous avons dit que le lapin débutoit par poser ses deux pattes antérieures sur le dos à l'origine des aîles; chaque patte poussoit en enhaut, vers la tête, les plumes qu'elle rencontroit, elle les obligeoit de se rebrousser & de laisser une place où les chairs étoient presque à découvert; il restoit donc deux empreintes des embrassemens du lapin sur le dos de la poule, & ces empreintes étoient d'autant plus marquées & plus étendues que les embrassemèns avoient été plus réitérés & plus longs. Une autre empreinte faite par les caresses du lapin, étoit encore aisée à remarquer sur les plumes les plus proches du derrière, mais ordinairement d'un seul côté; là, au lieu d'avoir été plus relevées vers la tête, comme celles dont il vient d'être parlé, elles

avoient été plus comprimées vers le corps, elles formoient un enfoncement; les bouts des dernières plumes de l'aîle moins forts que le reste de la tige, avoient cédé à des pressions du corps ou des cuisses du lapin, & même à celles des pattes de devant qui les avoient frottés lorsque le lapin s'étoit retiré de place, soit de gré, soit forcément.

Il y avoit donc des temps où la poule étoit dans un grand désordre; elle faisoit de son mieux pour le réparer en rajustant ses plumes avec son bec, mais ce n'étoit pas un ouvrage de quelques momens, un jour y suffisoit à peine, parce que les plumes avoient besoin d'être ramenées à leur première position par le ressort de leur portion logée dans les chairs, qui quelquefois avoit été trop forcé. Ces amours, si bizarrement assorties, m'ont paru mériter que j'en tinsse une espèce de journal pendant près de deux mois; elles ne se sont pas constamment soûtenues avec la même ardeur, elles avoient leurs accès séparés les uns des autres par des intervalles, quelquefois d'un jour & quelquefois de plusieurs jours de suite. J'étois presque sûr qu'il n'y avoit pas eu d'agaceries de la part du lapin pendant celui où je ne lui

en avois point vû faire, lorſque je ne retrouvois le ſoir aucun dérangement dans les plumes de la poule. Depuis le 7 de juillet juſqu'au 15, le lapin me parut tombé dans l'indifférence, & l'arrangement des plumes des aîles de la poule me le confirma; mais l'après-midi du 15 j'eus preuve que ſes ſentimens s'étoient ranimés, parce que je trouvai les plumes proche de l'origine de chaque aîle, extrêmement chiffonnées & relevées, & que d'un côté celles d'auprès de la queue avoient été enfoncées.

Non ſeulement il continua d'être paſſionné le 16, je lui vis mettre même plus de galanterie dans ſes amours qu'il ne l'avoit fait encore, je le vis ſauter par deſſus la poule d'un côté à l'autre, & pour s'ajuſter ſur le corps de celle-ci s'élancer & porter ſubitement ſes deux pattes antérieures près de l'origine des aîles. La poule l'ayant empêché de reſter dans cette poſition, ce fut alors qu'il fit ce qu'on peut attendre de plus galant d'un animal de ſon eſpèce; en ſautillant avec légèreté il décrivit un cercle dont elle occupoit le centre, il parcourut cinq à ſix fois ce cercle, & dans le même ſens, en continuant de faire de petits ſauts; il s'approcha enſuite de la poule, qui

n'ayant pas été gagnée par ces gentilleſſes, ſauta ſur un tabouret ſur lequel il la ſuivit, paroiſſant deſirer de tenter de nouveau l'avanture. Il étoit difficile qu'il retînt la poule dans une place ſi étroite; celle-ci, pour ſe mettre encore plus en ſûreté, alla ſe jucher ſur le bord d'une boîte remplie en partie d'herbes deſtinées au lapin. Il fut forcé d'y laiſſer la poule tranquille; je me laſſai auſſi de les obſerver, & quand je retournai les revoir au bout d'un quart d'heure, l'amant me parut retombé dans une indifférence qui ſembloit m'annoncer que le moment où il avoit été rendu heureux m'avoit échappé, il paſſoit près de la poule ſans la regarder. Pendant qu'elle étoit accroupie à terre, il ſe tint à ſon tour tranquille ſur le tabouret; il fut une heure & demie ſans montrer ni gaieté ni vivacité, il prit, pour ainſi dire, un air ſournois & ennuyé.

Je n'aurois à rapporter que de pareilles alternatives de paſſion & de froideur, ſi je continuois à raconter comment il ſe conduiſit pendant près de deux mois que je le tins dans ma garde-robe: je ne l'en fis ſortir qu'après que j'eus lieu de croire qu'il n'avoit plus rien de nouveau à me faire voir; ce ne fut même qu'après

avoir mis sa constance à une épreuve propre à m'apprendre s'il avoit un goût décidé pour la poule avec laquelle il avoit toûjours vécu, ou s'il étoit capable d'en prendre un pareil pour une autre. Je lui en choisis une extrêmement familière qui venoit à tous ceux qui l'appelloient, & sur-tout aux Dames, & qui se présentoit d'elle-même lorsqu'on la vouloit prendre entre ses bras; mais cette poule si familière avec les figures humaines, se montra effrayée de celle du lapin. J'ai eu lieu de croire qu'il n'eût pas tenu à celui-ci qu'ils n'eussent vécu ensemble dans la plus grande intimité, mais toutes les fois qu'il tentoit de s'en approcher, elle s'envoloit en chantant comme chante une poule effarouchée; elle ne parut point s'accoûtumer à le voir. Je les séparai après qu'ils eurent habité quatre jours ensemble, pendant lesquels le lapin ne fit aucun progrès auprès d'elle. Cette séparation fut à la vérité un peu prompte, des mois eussent apparemment fait ce que des jours n'avoient pû opérer; ce cas-ci est bien un de ceux où le temps est un grand maître.

Pour ne me pas reprocher de m'être si fort étendu sur ce qui s'est passé sous mes yeux entre la première poule & le

lapin, j'ai besoin de me rappeller le temps où tout Paris souhaitoit si fort d'en être instruit, le temps où je ne trouvois personne qui ne voulût que je lui raçontasse ce qu'il y avoit de réel dans leurs amours, où la curiosité de les voir l'un & l'autre amenoit chez moi tant de gens de différens ordres. Mais ce qu'on étoit au moins aussi curieux de savoir, c'est quels seroient les produits d'une union si bizarre. On auroit voulu, & je l'eusse bien souhaité aussi, qu'elle nous eût valu des poulets vêtus de poil ou des lapins couverts de plumes. La poule étoit en ponte lorsque M. l'Abbé de Fontenu me l'envoya, & m'envoya avec elle deux de ses œufs; je n'eus rien de plus pressé que de les mettre sous une poule qui couvoit; je ne savois pas alors faire éclorre les poulets dans des fours, & si je l'eusse sû, je n'eusse pas eu le déplaisir que j'eus deux jours après, de trouver les deux œufs cassés: leur coque pouvoit être trop tendre, & n'avoir pas été capable de résister aux frottemens & aux pressions que la couveuse leur avoit fait essuyer lorsqu'elle avoit voulu les arranger à sa manière. J'ai d'autant plus lieu de croire que la coque de ces œufs étoit mince, que la poule qui les avoit donnés en fit deux

chez moi en différens jours, dont la coque étoit si peu capable de résistance, qu'ils furent cassés en sortant de son derrière, ou peu après qu'ils furent sortis. Ceux qu'elle pondit dans la suite, eurent des coques d'une meilleure consistance, mais le nombre en fut petit, il n'alla qu'à six qui furent couvés, & sans aucun accident, par trois différentes poules auxquelles ils furent distribués: le terme après lequel ils devoient l'avoir été assez long-temps, arriva sans que rien en éclôt. Je les cassai les uns après les autres, & j'en trouvai cinq clairs, ou, comme nous l'avons assez expliqué, des œufs tels que ceux qui n'ont point été fécondés, & qui peuvent être gardés très-long-temps & même couvés sans se corrompre; les cinq œufs dont je parle, étoient aussi très-sains.

Le sixième œuf différoit des autres en ce qu'il étoit puant, & que son jaune & son blanc étoient mêlés ensemble: cette différence dont mon odorat s'étoit mal trouvé, paroîtra un point fort important, si l'on est resté convaincu par les expériences que nous avons rapportées au commencement de ce Mémoire, que le germe qui périt dans un œuf y est le principe de la corruption; on en sera disposé à penser que le sixième œuf avoit eu un

germe, qu'il avoit été fécondé; on auroit donc été fondé à espérer qu'un animal s'y seroit nourri & développé, si quelqu'une de ces circonstances qui font périr le poulet dans l'œuf plus ou moins près du terme, n'eût été funeste au germe dû à un accouplement de deux animaux si peu faits pour s'unir l'un à l'autre. Si j'eusse assez sû alors que les œufs qui se pourrissent ne sont pas les stériles, j'eusse souhaité avoir un plus grand nombre d'œufs de la poule avec laquelle le lapin avoit vécu maritalement, je ne me fusse pas tant pressé de les renvoyer tous deux avec beaucoup de remercimens à M. de Fontenu, qui avoit eu la politesse de me les offrir pour toûjours. Mais on réussiroit probablement à avoir des œufs de *quelqu'autre poule trouvée agréable par un lapin*, & à *qui* le lapin ne déplairoit pas, en les faisant habiter l'un & l'autre seuls dans une même loge pendant plusieurs mois, & sur-tout si on les mettoit ensemble très-jeunes : la nôtre & son lapin étoient déjà âgés lorsqu'ils commencèrent à se connoître.

Mais nos loges peuvent servir à faire des mariages qui ne seront pas aussi mal assortis, des mariages entre des poules & des coqs, dont les fruits seront plus certains & propres à répandre des lumières

ſur une des plus obſcures & une des plus intéreſſantes matières de la Phyſique, ſur la génération des animaux. Les germes par le moyen deſquels leurs eſpèces ſe perpétuent, ſont-ils dans les œufs des femelles, où ils n'attendent qu'à être vivifiés par le mâle, à y être mis en état de croître par la liqueur ou les eſprits que le mâle doit leur fournir? ou ces germes réſident-ils dans les mâles juſqu'à ce que ceux-ci les mettent à portée de s'introduire dans les œufs des femelles, où ils doivent trouver tout ce qui eſt néceſſaire à leur développement? enfin ces germes ſont-ils un produit nouveau dû au concours du mâle & de la femelle? Ce dernier ſentiment eſt le plus ancien, & quoiqu'il ait été adopté par des modernes d'un grand nom, ceux qui ſe ſont accoûtumés à vouloir au moins entrevoir quelque rapport entre les effets & leurs cauſes, n'ont pû ſe prêter à une idée qui ſuppoſe que d'une liqueur ou de liqueurs mêlées enſemble & entretenues dans un certain degré de chaleur, il puiſſe réſulter une machine compoſée de tant d'organes, qui ſont eux-mêmes un aſſemblage d'un nombre prodigieux de machines différentes, merveilleuſement réunies pour concourir à une même fin.

Le grand Descartes a moins présumé des forces de son génie, quand il a entrepris d'expliquer la formation de l'Univers, que quand il a tenté d'expliquer celle de l'homme; peut-être aussi n'étoit-il pas content de ses tentatives sur la formation de l'homme, qui n'ont été imprimées qu'après sa mort. Il entre bien un autre appareil dans la composition du plus petit animal, que dans l'arrangement de ces globes, soit lumineux, soit opaques, qui nous étonnent par la grandeur énorme de leur masse, mais qui pourtant ne nous font voir qu'un petit nombre de mouvemens réguliers dont nous ayons à rechercher les causes: celle qui d'une liqueur ou de deux liqueurs combinées, fera naître un animal, ne semble pas en pouvoir être une qui agisse à l'aveugle; la douce & égale chaleur à l'action de laquelle ces liqueurs sont exposées, ne sauroit être un agent capable d'opérer rien de si parfaitement organisé. Ne supposons pas les liqueurs prolifiques aussi simples que celles qui servent à réparer les pertes qui se font chez nous journellement; donnons l'essor à notre imagination, même au-delà de ce qui nous est permis de le faire; pour rendre ces liqueurs propres à fournir à un pareil ouvrage,

supposons qu'elles contiennent tous les matériaux nécessaires à la construction de la petite machine animée, qui va être formée dans une grande, & dont elle ne différera que par la petitesse ; tâchons de penser avec quelques Savans que les liqueurs prolifiques, soit du mâle, soit de la femelle, sont composées de parties similaires à celles dont sont formés tous les organes, soit de l'un, soit de l'autre, c'est-à-dire, que dans ces liqueurs se trouvent des parties similaires à celles qui composent le cœur, à celles qui composent l'estomac, à celles qui composent les intestins, à celles qui composent le cerveau, à celles qui composent les yeux, à celles qui composent les oreilles, la langue, le nez, enfin qu'il y a des particules semblables à celles qui composent chaque os, chaque muscle, chaque vaisseau, chaque valvule, & même chaque fibre; supposons, en un mot, que chaque partie de la grande machine a fourni de quoi faire en petit quelque chose qui lui ressemble ; supposons que dans une cavité charnue, qui sera, si l'on veut, l'ovaire, ont été portés des extraits, pour ainsi dire, de tous les différens organes; ne nous rendons pas difficiles sur la manière dont ces extraits ont pû être faits, ni sur celle dont ils ont pû être conservés

sains & purs dans les longs & tortueux chemins par lesquels ils ont été conduits, & si propres à y produire des altérations. Accordons qu'ils sont tous arrivés dans quelque lieu de l'ovaire; mais nous ne saurions nous dissimuler qu'ils y sont tous pêle-mêle, que les matériaux propres à faire les yeux s'y trouveront mêlés avec ceux qui doivent servir à construire l'estomac, ceux du cœur avec ceux de l'oreille ou avec ceux du cerveau; il y aura là plus de mélanges irréguliers qu'il ne nous est possible de l'imaginer. Quel est l'agent qui va débrouiller ce cahos, assortir les parties qui doivent être ensemble, en former des organes, réunir les différens organes à ceux à qui ils doivent tenir, finir enfin ce germe, qui pour être si petit que les meilleurs microscopes ne sauroient le rendre assez sensible à nos yeux, n'en est pas moins admirable? Nous l'avons dit, il ne faut pas attendre que la seule action d'une chaleur douce puisse faire un pareil ouvrage, un ouvrage incomparablement plus composé qu'une montre à répétition.

Tout a ses modes, la Philosophie elle-même a les siennes; ces qualités occultes, ces sympathies & ces antipathies qu'on n'auroit osé nommer il y a cinquante

ans en Physique, ont reparu avec éclat depuis ce temps-là sous le nom d'attraction : sans nous avoir appris en quoi consiste cette attraction, on en a fait de fort beaux usages par rapport aux mouvemens des corps célestes ; on a voulu aussi la faire servir généralement à expliquer tous les phénomènes de la Nature. On a cru qu'elle pourroit être employée utilement pour débrouiller tous les matériaux qui doivent entrer dans les liqueurs prolifiques ; on l'a cru capable d'opérer le miracle de la formation du fœtus ; on a cru qu'il n'y avoit pour cela qu'à supposer que les parties similaires de même espèce avoient la propriété de s'attirer réciproquement, & qu'il y avoit différentes loix d'attraction pour des parties similaires d'espèce différente ; par le pouvoir de ces loix, toutes les parties propres à faire un cœur, toutes celles qui le sont à faire un estomac, un cerveau, &c. chercheront celles qui sont de leur espèce, se porteront vers elles, & se réuniront ensemble : voilà le cahos qui se débrouille, des masses sans nombre vont se former composées des parties les plus analogues. Nous sommes cependant encore bien loin de voir rien qui ressemble à aucune des organisations qui doivent concourir à

former notre grand ouvrage : comment des attractions donneront-elles à telle masse la forme & la structure d'un cœur, à une autre celle d'un estomac, à une autre celle d'un œil, à une autre celle d'une oreille ? comment façonneront-elles d'autres masses en vaisseaux, d'autres en valvules, &c ? elles ne tendront qu'à réunir les parties similaires en des masses solides. Quelle loi d'attraction imaginera-t-on pour faire ce petit os de l'oreille, que sa figure a fait nommer l'étrier ! comment mettre en place dans leur ordre & assembler tant de différens organes ! Il est trop évident que pour parvenir à former un édifice si composé, il ne suffit pas de multiplier & de varier à son gré les loix de l'attraction, qu'il faut donner à *cette attraction les plus grandes con-*noissances.

Ceux qui font produire les germes des animaux par des formes plastiques, doivent accorder à ces êtres dont nous n'avons aucune idée, une intelligence bien étendue. Des Philosophes ont prétendu que toute la Nature étoit animée, qu'il n'y avoit pas de portion assignable de l'étendue de l'Univers qui n'eût son ame en propre. L'auteur d'un Mémoire qui est, je crois, resté manuscrit, & qui fut

envoyé à l'Académie pour concourir pour le prix dont le sujet étoit, *la nature du mouvement,* vouloit que chaque grand animal ne fût qu'un assemblage d'un nombre prodigieux d'animaux d'une petitesse indéterminable ; il faisoit un usage assez plaisant de ces petits animaux pour expliquer les sensations; il vouloit que de toutes les parties extérieures du corps partissent des chaînes de ces petits animaux cramponnés les uns aux autres par les pattes, qui alloient aboutir à l'endroit du cerveau où est le siège de l'ame : lorsque le bout du doigt se trouvoit trop proche du feu, sur le champ l'avis en étoit porté de petit animal en petit animal à celui qui se trouvoit le plus à portée de l'ame, & qui ne manquoit pas de l'en avertir. Notre Auteur auroit pû avoir bien de petits animaux à mettre en œuvre pour leur faire faire des germes; il auroit pû en avoir d'ouvriers de fibres, d'autres habiles à construire des veines, des artères, des valvules, des nerfs, des os ; il auroit pû en avoir de capables d'assembler les parties dont un organe est composé, un cœur, un estomac une langue; mais celui à qui il auroit été obligé de donner la surintendance de tout l'ouvrage, auroit dû être un Architecte

bien ſupérieur en étendue de tête à ceux qui bâtiſſent les plus ſuperbes palais. L'Architecte qui préſide à la conſtruction de l'édifice animé, a beſoin de ſavoir tout ce que ſait celui qui a produit l'Univers. N'eſpérons donc pas expliquer la première formation d'un animal : s'il a plû à l'Eſtre ſuprême que des germes ſe produiſiſſent journellement, de quoi il y a lieu de douter, nous devons déſeſpérer de connoître les moyens qu'il y emploie.

Je n'ai garde de vouloir conclurre de tout ce qui vient d'être dit, que nous ne puiſſions raiſonnablement nous promettre de ſavoir rien de plus ſur la génération des animaux, que ce que nous en ſavons actuellement ; il s'enſuit ſeulement que tout homme qui aura aſſez médité ce que *c'eſt qu'un germe, ce que c'eſt qu'un* animal, n'entreprendra pas d'en expliquer la formation, il ne nous eſt pas accordé de pouvoir remonter juſque-là. Mais en partant des germes formés, il y a encore par rapport à la génération bien des faits intéreſſans à ſavoir, ſur leſquels les Phyſiciens ſont partagés : les uns veulent, comme je l'ai déjà dit, que les germes ſoient naturellement dans la femelle, & les autres que les femelles n'aient que ceux que les mâles ont fait paſſer chez

elles pendant l'accouplement. Différentes espèces de mulets eussent pû fournir beaucoup plus de lumières par rapport à cette curieuse question, que les observations microscopiques de Leeuwenhoek & de Hartsoeker, si on eût donné assez d'attention à ce en quoi ils tiennent chacun du père & de la mère: nos mulets ordinaires, ceux qui viennent d'une jument fécondée par un âne, eussent déjà pû donner quelques éclaircissemens, & on en eût pû tirer bien davantage des animaux nés d'un père & d'une mère de genres très-différens, comme d'une vache & d'un âne, d'un taureau & d'une ânesse. Mais j'ai vû avec plaisir que parmi les espèces de poules j'en avois deux qui par des accouplemens plus dans l'ordre de la Nature que ceux qui produisent des mulets, sembloient très-propres à nous apprendre dans lequel des deux sèxes est le germe avant l'accouplement; il m'a paru heureux d'avoir des poules d'une espèce, qui diffèrent de toutes les autres, parce qu'elles ont une partie de plus, un très-grand doigt, & d'avoir des poules d'une autre espèce, qui diffèrent de toutes les autres, parce qu'il leur manque une partie très-considérable & très-remarquable, le croupion. Faisons habiter des poules communes avec un coq

à cinq doigts, & des poules à cinq doigts avec des coqs communs; faisons habiter des poules communes avec un coq sans croupion, & des poules sans croupion avec un coq commun: si des poulets naissent des accouplemens faits entre des poules & des coqs ainsi combinés, & il en naît, & même de propres à perpétuer leur espèce, il semble que nous en devons attendre des faits qui décideront la question dont il s'agit; car en supposant, comme nous l'avons supposé, le germe existant avant l'accouplement, & que nous n'étions embarrassés que de savoir s'il existoit dans le mâle ou dans la femelle, les poulets dont nous parlons doivent nous montrer par des parties qu'ils auront, ou par le manque de certaines parties, si c'est à la femelle ou si c'est au mâle que le germe a appartenu originairement. Si les germes sont dans la poule, celle qui a cinq doigts, a des germes à cinq doigts, & quoiqu'elle ait été fécondée par un coq commun, elle donnera des poulets à cinq doigts. Ceux qu'elle donnera n'en auront que quatre comme le coq avec qui elle a habité, si les germes sont dans le coq. De même la poule commune qui doit la fécondation de ses œufs à un coq à cinq doigts, produira

des poulets à quatre doigts, si les germes des poulets étoient en elle, & elle produira des poulets à cinq doigts, si les germes lui ont été apportés par le coq. De la poule commune fécondée par un coq sans croupion, naîtront des poulets qui auront un croupion, si la poule avoit des germes indépendamment de l'accouplement du coq, & de cette poule ne naîtront que des poulets sans croupion, si les germes qui se développeront sont dûs au coq sans croupion.

Depuis plusieurs années j'ai fait de ces assortimens de poules & de coqs, dont on devroit attendre des poulets propres à décider si avant l'accouplement le germe avoit été dans le mâle, ou s'il avoit été dans la femelle : j'ai pris les précautions nécessaires pour interdire aux poules tout commerce avec d'autres mâles que celui avec lequel je les avois voulu faire habiter. J'ai varié ces assortimens bien au-delà de ce que je viens de le dire ; aussi pour détailler tous ceux que j'ai faits, pour apprendre quels en ont été les produits, & pour rapporter les remarques & les réflexions auxquelles ceux-ci ont donné lieu, il faudroit rendre ce Mémoire, déjà trop long, une fois plus long qu'il ne l'est ; ce sera la matière d'un autre Mé-

moire. Avant qu'il paroisse, les expériences qui en seront la base, auront pû être confirmées par des expériences semblables qu'auront faites ceux qui aiment à trouver dans leur basse-cour des amusemens utiles au progrès de la Physique. Je les invite à ne pas négliger celui qui vient de leur être indiqué. Il ne leur sera peut-être pas aisé de faire des expériences & des observations sur les poules de l'espèce de celles à cinq doigts, qui sont rares; mais ils pourront facilement en faire avec les poules sans croupion, qui sont répandues dans plusieurs Provinces du royaume, comme en Poitou & en Normandie, & qui se trouvent même aux environs de Paris.

## *EXPLICATION DES FIGURES du quatrième Mémoire.*

### VIGNETTE.

LA Vignette représente une cour dans laquelle se trouve un berceau grillé, divisé en plusieurs logemens, où des poules sont tenues sans que celles d'un des logemens puissent avoir de communication avec celles d'un des autres. Quand on a beaucoup d'espèces de poules, & qu'on veut conserver ces espèces sans qu'elles soient altérées par des alliances mal-assorties, on doit avoir beaucoup de ces petites

petites habitations; mais il en faut bien avoir davantage si l'on veut faire toutes les expériences curieuses qui peuvent être faites en associant des coqs d'une espèce à des poules d'une autre espèce. a b b, le dessous du berceau; la disposition des loges dans lesquelles il est divisé & leur construction sont mises en vûe dans la planche VI d'une manière dont il n'étoit pas possible de les faire voir dans cette petite figure.

a f, la partie où sont les logemens dans lesquels les poules passent la nuit. a, toit de planches.

f, fenêtre par laquelle on voit ce qui se passe dans les logemens par les trous qui sont allignés avec cette fenêtre.

Les trois figures de femmes qui ne sont ici placées que sous une espèce d'auvent, pourroient l'être dans une chambre, & le seroient si on ne se fût pas proposé de les mettre en vûe.

La figure première apporte des œufs aux figures seconde & troisième, afin que celles-ci les enduisent de beurre, d'huile & de graisse pour les conserver dans l'état d'œufs frais; c'est à enduire ainsi des œufs que ces deux dernières figures sont occupées.

r, est un réchaut dans lequel il y a un peu de feu qui peut être employé, si on le juge nécessaire, à rendre la graisse coulante.

## *Planche Sixiéme.*

Cette planche représente une de ces loges dont on a besoin d'avoir un grand nombre, lorsqu'on veut conserver différentes espèces de poules

ſans qu'elles aient de commerce avec celles d'une autre eſpèce, & lorſqu'on veut faire des expériences ſur des poules d'une eſpèce aſſorties avec des mâles d'une autre eſpèce. Rien ne manque ici à une de ces loges, où deux ou trois poules & un coq ne ſe trouvent pas trop à l'étroit. A la ſuite de cette loge bien conditionnée, il y en a une autre détruite en grande partie, & qui par-là permet de voir ce qui eſt caché dans l'autre. On prolonge cette ſuite de loges ſelon que le permet le terrein dont on peut diſpoſer, & ſelon que les expériences que l'on ſe propoſe, demandent qu'on les multiplie.

A B C D E, partie antérieure d'une loge dont le deſſus eſt un berceau de treillage.

F F, mur contre lequel la loge eſt appuyée.

A B H, le devant de cette loge, qui eſt grillé.

I K, porte qui, quand elle eſt ouverte, comme elle l'eſt ici, permet à un homme d'entrer courbé dans la loge, c'eſt-à-dire que cette porte a environ quatre pieds de hauteur : cette meſure & toute les autres ſont arbitraires. La hauteur de la porte eſt une échelle pour toutes les meſures des autres parties, auſſi a-t-il paru inutile de faire graver une véritable échelle.

L, la pièce antérieure de la loge dans laquelle il y a deux poules.

M, auget ou boîte dans laquelle on met la mangeaille des poules.

N, N, traverſes attachées ſous l'auget, qui lui donnent un appui qui empêche les poules de le renverſer.

O, vaſe où les poules trouvent à boire.

P, porte de communication de la pièce antérieure avec la pièce poſtérieure, dans laquelle

les poules pondent & couchent : une poule est à l'entrée de cette porte.

Q, planche mobile dans deux coulisses, qui, lorsqu'elle est descendue, ferme la porte P. La sûreté des poules demande que cette porte soit fermée pendant la nuit.

R S T V X, seconde loge détruite en grande partie, afin de mettre en vûe sa pièce postérieure.

V X, toit qui couvre la seconde pièce ou la pièce postérieure de la loge.

Y, porte de communication de la pièce antérieure avec la postérieure.

Z, planche avec laquelle on ferme la porte de communication de l'une à l'autre pièce.

a a, cloison qui sépare la première pièce ou l'antérieure, de la seconde ou postérieure.

b, la première pièce.

c c, la pièce postérieure.

d, d, d, bâtons sur lesquels les poules peuvent se percher.

e, bâton sur lequel une poule est juchée.

f, panier où les poules vont pondre; il est placé ici beaucoup trop haut, il doit être plus bas que la fenêtre grillée g, afin que, lorsqu'on regarde par la fenêtre de la loge de chaque bout, on puisse voir dans les paniers de sa loge & dans des paniers de quelques-unes des loges qui suivent : je dis dans les paniers, parce qu'il doit y en avoir au moins deux dans chaque loge.

*Fin du second Volume.*



